ALLA SCOPERTA DEL PIÙ BEL PAESE DEL MONDO

MENSILE NUMERO 365 **SETTEMBRE** 2016

Bell'Italia

30 *anni*

EURO 4,00 IN ITALIA

Poste Italiane Spa - Sped. In A.P. - D.L. 353/2003 art. 1, comma 1, LO/MI - Austria € 9,90 - Belgio € 8,20 - Francia € 8,90 - Germania € 9,00 - Gran Bretagna lgs 7,90 - Lussemburgo € 8,20 - Portogallo (Cont.) € 6,90 - Svizzera chf 14,00 - Canton Ticino chf 12,50 - Principato di Monaco € 8,90 - Spagna € 8,00

ISSN 0394 - 7203

9 770394 720006 60365 >

In copertina: uno scorcio di Porto Venere e del tratto di mare che separa il borgo dall'isola di Palmaria.
Foto di: Gabriele Croppi

SETTEMBRE_A MONZA

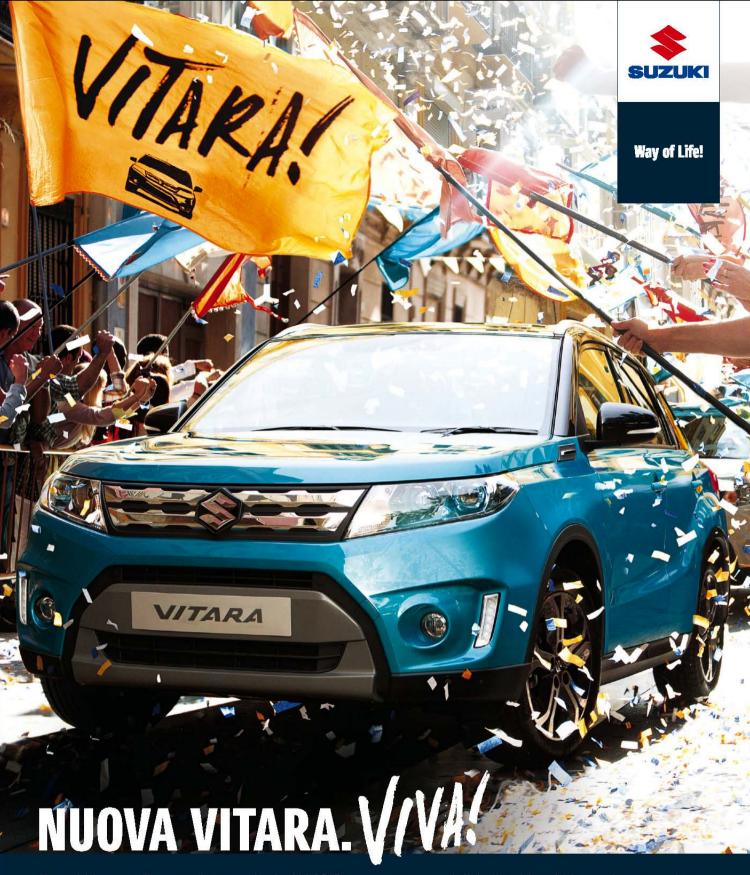
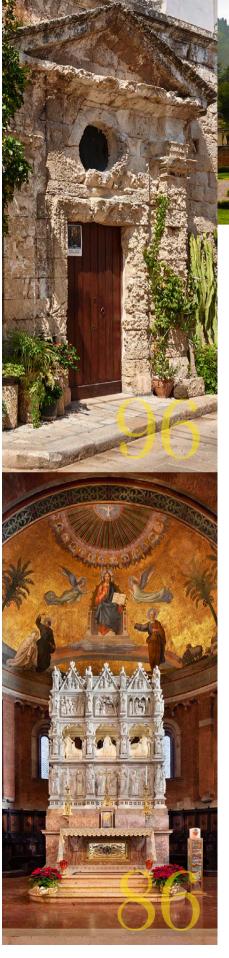
I preziosi segreti della città regia

Settembre è il mese del Gran Premio di Formula 1 che porta appassionati e turisti nella capitale della Brianza. Ma oltre all'autodromo, al parco in cui è inserito, alla Villa Reale, al Duomo con la cappella di Teodolinda appena restaurata, c'è molto altro da scoprire. A partire dai Musei Civici, allestiti nella Casa degli Umiliati, che ospitano interessanti collezioni, dall'antichità fino all'importante stagione della pittura ottocentesca monzese. Qui si svolge una delle due mostre dedicate a Marianna de Leyva, ispiratrice della Monaca di Monza manzoniana, che con dipinti e documenti ne ricostruiscono la figura tra storia e leggenda.

di Emanuela Rosa-Clot, **Direttore di Bell'Italia**

VIA DALLA PAZZA FOLLA ALLA RICERCA DEL BELLO

Il cortile degli Uomini nell'Istituto degli Innocenti a Firenze

Tra Ponte Vecchio e la piazza del Duomo, con il campanile di Giotto, si concentra la folla dei turisti che percorre Firenze a tappe forzate, più per spuntare la lista dei luoghi imperdibili che per vivere un'esperienza. Per questo ben vengano iniziative come il recupero e il riallestimento del Museo degli Innocenti, a soli cinque minuti a piedi da Santa Maria del Fiore, che permettono di conoscere a fondo la città e il suo straordinario patrimonio artistico, ancora da scoprire. È questo uno dei luoghi più radicati nella storia di Firenze, perché da seicento anni si occupa di accoglienza e diritti dell'infanzia: ancora oggi ospita tre asili nido e servizi rivolti alle madri e ai bambini. Ma è al tempo stesso un monumento di valore architettonico e artistico assoluto. L'edificio è stato progettato da Filippo Brunelleschi e conserva importanti opere di Botticelli, Ghirlandaio, Andrea della Robbia. E non c'è quasi mai coda. **Turisti a Pavia.** Città universitaria, che contende a Milano, da cui dista solo mezz'ora, gli studenti in cerca di una dimensione più raccolta del vivere e dello studio, è anche un'importante città d'arte. La Certosa, il castello Visconteo ma anche San Pietro in Ciel d'Oro, una basilica romanica che conserva il monumento funebre di Sant'Agostino, sono mete molto apprezzate anche all'estero. Se ne sono accorti i viaggiatori che hanno percorso quest'anno, in occasione del Giubileo, la Via Francigena. Li abbiamo incontrati in piazza, alla disperata ricerca di un posto per dormire.

Settembre 2016

ALTOPIANO DEL MONTASIO (Udine)
36 **IL GUSTO DELLA MONTAGNA**
45 Dove Come Quando

PALMARIA (La Spezia)
48 **UN'ISOLA DI SELVAGGIA POESIA**
57 Dove Come Quando

FIRENZE Museo degli Innocenti
60 **IL TESORO DEI BAMBINI**
73 Dove Come Quando

ASOLO (Treviso)
76 **UN BORGO, CENTO ORIZZONTI**
84 Dove Come Quando

PAVIA San Pietro in Ciel d'Oro
86 **L'ULTIMA DIMORA DI AGOSTINO**
94 Dove Come Quando

VIE FRANCIGENE DEL SUD L'Appia Traiana da Otranto a Troia (Puglia)
96 **SUI PASSI DEI PELLEGRINI E DEI CROCIATI**
106 Dove Come Quando

VALLE D'AOSTA
108 **PAESAGGI DEL VINO D'ALTA QUOTA**
116 Il weekend di Bell'Italia

126

132

21

Settembre 2016

10 Lettere
12 Notizie
18 Dicono di noi

Appuntamenti
21 *d'arte*
con Vittorio Sgarbi
24 I TAGLI DI LUCIO FONTANA
In viaggio con Antonio Paolucci
26 UMBRIA, CUORE DELLA PENISOLA
28 *con i festival*
30 *all'aria aperta*
33 *del gusto*

Sentieri d'Italia *di Albano Marcarini*
119 GLI ALTIPIANI D'ABRUZZO

I piaceri

126 Camera con vista

Cibo&Paesaggio *a cura di Slow Food*
130 L'AGLIO DI CARAGLIO

Buona Italia *di Auretta Monesi*
132 FABRIANO E I SUOI SAPORI
137 La ricetta

Cantine d'Italia *di Giuseppe De Biasi*
138 CERETTO AD ALBA

139 Occasioni
140 L'Italia da leggere
142 Il calendario di Bell'Italia
156 I borghi disegnati

Bell'Italia

DIRETTORE RESPONSABILE
Emanuela Rosa-Clot
emanuelarosaclot@cairoeditore.it

RESPONSABILE UFFICIO CENTRALE
Elisabetta Planca Caporedattore
elisabettaplanca@cairoeditore.it
UFFICIO CENTRALE
Rossella Giarratana Caporedattore
rossellagiarratana@cairoeditore.it
Pietro Cozzi pietrocozzi@cairoeditore.it
Giovanni Mariotti giovannimariotti@cairoeditore.it
Barbara Roveda barbararoveda@cairoeditore.it
REDAZIONE
Filippo Cerrina Feroni Inviato
filippocerrina@cairoeditore.it
Lara Leovino laraleovino@cairoeditore.it
Elena Magni elenamagni@cairoeditore.it
Carlo Migliavacca carlomigliavacca@cairoeditore.it
Sandra Minute sandraminute@cairoeditore.it
Raffaella Piovan raffaellapiovan@cairoeditore.it
PHOTO EDITOR
Milena Mentasti milenamentasti@cairoeditore.it
Susanna Scafuri susannascafuri@cairoeditore.it
ART DIRECTOR
Luciano Bobba lucianobobba@cairoeditore.it
Corrado Giavara corradogiavara@cairoeditore.it
Simona Restelli simonarestelli@cairoeditore.it
IMPAGINAZIONE
Franca Bombaci francabombaci@cairoeditore.it
Francesca Cappellato
francescacappellato@cairoeditore.it
Isabella di Lernia isabelladilernia@cairoeditore.it
Claudia Pavesi Caposervizio
claudiapavesi@cairoeditore.it

SEGRETERIA E RICERCA ICONOGRAFICA
Mara Carniti maracarniti@cairoeditore.it
Paola Paterlini paolapaterlini@cairoeditore.it

PROGETTO GRAFICO E CONSULENZA CREATIVA
Silvia Garofoli www.silviagarofoli.com

HANNO COLLABORATO A QUESTO NUMERO
Luisella Colombo, Giuseppe De Biasi, Lorenza Ferrighi, Silvia Frau, Barbara Gabbrielli, Albano Marcarini, Auretta Monesi, Paolo Paci, Antonio Paolucci, Vannina Patanè, Vittorio Sgarbi, Giulia Stok, Claudia Sugliano, Angelo Surrusca

EDITORIALE GIORGIO MONDADORI
divisione di

CAIRO EDITORE

PRESIDENTE
Urbano Cairo
DIRETTORE GENERALE
Giuseppe Ferrauto
CONSIGLIERI
Andrea Biavardi, Alberto Braggio, Giuseppe Cairo, Ugo Carenini, Giuliano Cesari, Giuseppe Ferrauto, Uberto Fornara, Marco Pompignoli, Mauro Sala
CAIRO EDITORE S.P.A.
DIREZIONE, REDAZIONE, AMMINISTRAZIONE:
corso Magenta 55, 20123 Milano, tel. 02 433131, fax 02 43313927, www.cairoeditore.it
(e-mail: bellitalia@cairoeditore.it)
ABBONAMENTI: tel. 02 43313468, orario 9/13, da lunedì a venerdì
abbonamenti@cairoeditore.it
UFFICIO DIFFUSIONE: tel. 02 43313333
diffusione@cairoeditore.it

Stampa: ELCOGRAF S.p.A., via Mondadori 15, 37131 Verona. **CENTRO STAMPA** via Enrico Fermi 2/A - 20060 Pozzo d'Adda (MI)
Distribuzione per l'Italia e per l'estero: SO.DI.P. "Angelo Patuzzi" S.p.A., via Bettola 18, 20092 Cinisello Balsamo (Milano).

Accertamento diffusione: Certificato n. 2756 del 14.12.1994 Periodico associato alla FIEG (Feder. Ital. Editori Giornali)

I collaboratori di questo numero

Aldo Pavan

Trevigiano, fotografo e videomaker free lance, da più di 30 anni si occupa di reportage in tutto il mondo. Ha realizzato diversi documentari per la Rai, soprattutto per la trasmissione *Geo*, su Rai 3. Tra le riviste con cui collabora attualmente ci sono *Dove*, *Touring*, *Io Donna* e *Africa*. Per *Bell'Italia* ha fotografato il borgo di Asolo (p. 76).

Giulia Stok

Giornalista di viaggi e di enogastronomia, vive a Torino e si occupa anche di libri per ragazzi e teatro. È autrice della guida *Un anno in Piemonte. 52 weekend di appuntamenti low cost*. Ha collaborato con *La Stampa*, *La Cucina Italiana* e *Viaggi di Repubblica*. In questo numero ci racconta la viticoltura "eroica" in Valle d'Aosta (p. 108).

Paolo Paci

Milanese, scrittore e giornalista dal 1983, si occupa di personaggi, cibi, dialetti, tradizioni e di tutto ciò che rende un luogo significativo, meglio se in alta quota. Il suo ultimo libro è *Il respiro delle montagne*, edito da Sperling & Kupfer. In questo numero firma il servizio sui sentieri e i sapori dell'altopiano del Montasio (p. 36).

Stefano Amantini

Professionista dal 1987, dopo la laurea in Antropologia e alcune esperienze nella fotografia pubblicitaria si dedica interamente al reportage di viaggio. Nel 1991 insieme a Massimo Borchi e Guido Cozzi fonda l'agenzia fotografica Atlantide Phototravel. Sue le immagini del servizio sull'altopiano del Montasio (p. 36).

Valle d'Aosta, la Côte La Tour ad Aymavilles

LE IMMAGINI DI QUESTO NUMERO

Lettere: Giorgio Filippini (p.10). **Notizie:** Luciano Romano (p.14), Luigi Filetici, Copyright Arte Sella-foto di Giacomo Bianchi (p.16). **Dicono di Noi:** Andrea Merola/Ansa, Hermes Images/AGF (p.18). **Appuntamento con Vittorio Sgarbi:** Olycom (p.24), Fototeca dei Musei Civici Fiorentini (p.25). **In Viaggio con Antonio Paolucci:** Foto Governatorato dello S.C.V.- Direzione dei Musei (pgg. 26-27). **Appuntamenti con i festival:** Mattia Mozzini (p.28). **Appuntamenti all'aria aperta:** archeoParc/Peter Santer, Giuseppe Ungari, Südtiroler Archäologiemuseum/foto-dpi.com, Enrico Bottino/CuboImages (p.30). **Scheda Montasio:** Massimo Crivellari (p.45). **Scheda Porto Venere:** Lara Leovino (p.57). **Scheda Pavia:** Gabriele Croppi (p. 94). **Scheda Francigena:** Ghigo Roli/Cuboimages, Robert Harding/Cuboimages (p.106). **Cibo & Paesaggio:** Valerie Ganio/Archivio Slow Food, Silvia Crisman/Marka (p.130), Valerie Ganio/Archivio Slow Food, Food Centrale/Cuboimages (p.131). **Buona Italia:** Mauro Flamini /Cuboimages (p.134). **Occasioni:** Antonio Saba, Francesco Iacobelli/Cuboimages, ClickAlps/Cuboimages (p.139). **Calendario di Bell'Italia:** Luca Da Ros/SIME (p.142). **Prossimamente:** Fabrizia Postiglione, Andrea Samaritani/Meridiana Immagini, Giorgio Filippini, Andrea Pistolesi (p.144). **Cartine**: Quaterd, Davide Bassoli

Testi e fotografie non richiesti non vengono restituiti

 Pubblicazione mensile registrata presso il tribunale di Milano il 5/4/1986, n. 169. Una copia euro 4, arretrati euro 8.

Bell'Italia è una rivista del gruppo Cairo Editore che comprende anche le seguenti testate:

SETTIMANALI
DiPiù TV, Diva e Donna, Settimanale DiPiù, Settimanale DiPiù e DiPiù Stellare, TV MIA, settimanale NUOVO e NUOVO TV, "F", settimanale GIALLO, Enigmistica PIÙ

QUINDICINALI
Settimanale DiPiù e DiPiù TV Cucina, NUOVO e NUOVO TV Cucina

MENSILI
Airone, Antiquariato, Arte, Bell'Europa, Bell'Italia, For Men Magazine, Gardenia, In Viaggio, Natural Style

scrivete a

bellitalia@cairoeditore.it
oppure: Bell'Italia,
C.so Magenta 55, 20123 Milano

MARETTIMO (Trapani)

Bello il trekking alle Egadi, ma quel sentiero...

Sono un vostro lettore abituale e avendo affittato un appartamento a Marettimo a luglio, con gioia ho letto sul numero 363 il servizio sui trekking nell'isola e mi sono avventurato sul sentiero costiero. Sono piemontese e buon camminatore, ma devo rilevare che: il sentiero citato *(foto)* è lastricato solo al principio e alla fine, che la Forestale forse ha tracciato e battuto i sentieri (quanti anni fa?) ma che sono del tutto abbandonati, mal segnalati ed è facile prendere direzioni sbagliate... Per contro, come in mare, non c'è un rifiuto in giro e questo fa onore a turisti e isolani. Posto che Marettimo è un posto meraviglioso, un paradiso... perché non evidenziare queste carenze e inadeguatezze proprio per migliorare? È utile offrire proposte di viaggio agli appassionati di trekking, purché arrivino con giuste aspettative e corrette informazioni. Anche un servizio su Marettimo può fare la differenza per il nostro turismo... come da 30 anni dimostrate!

Carlo Fasola, Torino

Risponde il vicesindaco di Favignana-Egadi Vincenzo Bevilacqua: «Dispiaciuti per l'esperienza negativa vissuta dal signor Fasola, apprezziamo la sua segnalazione; tuttavia, non per negare un problema oggettivo, ma dobbiamo evidenziare che si è trattato di un unico caso sfortunato. Il sentiero in questione, infatti, è bisognoso di manutenzione e di interventi di operai specializzati, cose che verranno effettuate in autunno quando la Regione permetterà di immettere in servizio gli operatori stagionali della Forestale, cosa finora impossibile a causa dei problemi finanziari legati al bilancio. È il precariato la causa di tale inefficienza; sono i problemi burocratici che ostacolano la prestazione da parte dei lavoratori stagionali, non l'incuria o la trascuratezza. Ribadiamo che si tratta di un sentiero unico, di un episodio sfortunato. Gli altri sentieri di Marettimo sono in ordine, apprezzati dai camminatori provenienti da ogni dove e dotati della segnaletica appropriata».

Trent'anni di *Bell'Italia*

• *Ho identificato tre "borghi disegnati": Cefalù, San Leo e Pitigliano. Sono lettore di* Bell'Italia *da 30 anni, e abbonato da 8 anni. Siamo fortunati con una piccola casa in Umbria, con vista di Paciano, uno dei borghi più belli d'Italia. Ci passiamo aprile, giugno e settembre, e* Bell'Italia *mi serve ogni volta, e vorrei offrire i complimenti per il piacere di ogni mese.*

David Newth, Selborne, Inghilterra

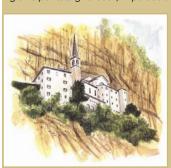
• *Vorrei rivolgere un caro saluto ai realizzatori della deliziosa e gradevolissima rivista, e gli auguri per il trentennale. Un ringraziamento per l'enorme lavoro impiegato a farci consapevoli di una realtà paesaggistica e culturale unica quale è l'Italia. Tanto immensa e fragile, irripetibile e da difendere: di sicuro per mezzo della sua conoscenza.*

Peppino Naccarato, Cosenza

• *Condivido al cento per cento gli amarcord sui trent'anni di* Bell'Italia. *Spesso sento parlare del mitico numero 1, con la copertina di San Gimignano. Quest'anno ci sono andato, guidato da un numero più recente, e ancora una volta ho toccato con mano la fedeltà della descrizione dei posti.*

Bruno Minelli, Domodossola (Vb)

CI PIACE

• *Abbonata da molti anni, sorpresa di trovare sul numero di luglio l'articolo della Madonna della Corona!* (Bit 363, Sentieri d'Italia). *Come veronese nel mondo, questo è un santuario* (sotto: l'acquarello di Albano Marcarini) *particolarmente speciale; da ragazzina ho passato mesi estivi in colonia parrocchiale, ora ritorno appena possibile e trovo questo santuario un mistero di costruzione. La vallata sottostante toglie il fiato: non molto è cambiato a Spiazzi, paese della Lessinia alle pendici del monte Baldo; una meraviglia la funivia da Malcesine, sul lago di Garda. Ringrazio per tutti gli articoli, in particolare quello su uno dei miei favoriti sestieri di Venezia, Dorsoduro. Tante grazie ancora da un'italiana colma di nostalgia per tanta bellezza e cultura.*

Paola Girelli Harding, North Bend, Ohio (Usa)

CHIOMONTE (Torino)

Oltre le polemiche, un paese da scoprire

Sono una vostra affezionata lettrice da molto tempo e ho un desiderio: leggere sulla rivista un servizio su Chiomonte. Oggi il paese è noto esclusivamente in relazione alla costruzione della Tav. Ma si tratta di un luogo ricco di storia, sito ai confini del Delfinato. Caratteristiche le fontane con il simbolo del delfino scolpito nella pietra. È stato sede di un antico ospedale e ricovero per pellegrini. Vanta una parrocchiale romanica, una graziosa cappella gotica e una casa (casa Ronsil), con le pareti coperte di graffiti.

Paola Burin, Torino

+39 0472 764120 www.almina.it

Schneeberg Hotels Sas, der Kruselburger Verwaltung S.r.l. – Ridanna / Masseria 22 – 39040 Racines (BZ) / Italia – C.Fiscale & Part.IVA IT02258830211

Notizie

A cura di **Sandra Minute** ✶ Fotografia **Fabio Gambina**

LUCCA **VERSO LA CONCLUSIONE IL RESTAURO DELLA CATTEDRALE DI SAN MARTINO**

IL DUOMO RITROVATO

In dirittura d'arrivo il recupero della cattedrale di San Martino, capolavoro del Romanico. Il 9 agosto è stato riaperto alle visite, dopo un completo restauro interno ed esterno, il campanile alto 59 metri; in autunno si interverrà sulla facciata e saranno completati i lavori nel transetto. Il cantiere è partito ben vent'anni fa con il consolidamento strutturale che si è concluso da cinque anni. Solo negli ultimi due anni, con il progetto e la direzione dei lavori dell'architetto Paolo Bertoncini, il restauro ha avuto una decisa accelerata e entro Natale il duomo sarà restituito completamente ai lucchesi.

INFO: 9,30-18, sabato 9,30-18,45, domenica 9-10 e 11,45-18; ingresso 3 €; www.museocattedralelucca.it

A sinistra: la facciata di palazzo Chiericati, sede dei Musei Civici di Vicenza. **Sopra:** una sala del piano nobile. **Sotto:** *Grande Cretto Nero* di Alberto Burri, 1978, al Museo Nazionale di Capodimonte. **In basso:** la *Venere di Urbino*, olio su tela di Tiziano (1538).

VICENZA IL 7 OTTOBRE INAUGURA LA NUOVA ALA DI PALAZZO CHIERICATI

MUSEI CIVICI VERSO IL TRAGUARDO

Seconda, importante tappa nel recupero di palazzo Chiericati, progettato da Andrea Palladio nel 1550 e sede storica dei Musei Civici. Il 7 ottobre, a conclusione dei restauri, aprirà l'ala Novecentesca dell'edificio. Uno spazio espositivo completamente rinnovato che, insieme all'ala Palladiana già riaperta nel 2013, ospiterà in un innovativo allestimento museografico le prestigiose collezioni dei Musei Civici. Molte le novità, come la ricomposizione dell'antica chiesa di San Bartolomeo con i suoi altari e le grandiose pale. Il terzo e ultimo tassello del rilancio del complesso sarà il recupero dell'ala Ottocentesca, previsto per il 2017. A progetto concluso, la superficie espositiva totale sarà di 3 mila metri quadrati, ai quali si aggiungono i 350 metri quadrati dei depositi già visitabili, che accolgono preziosi fondi di grafica antica e contemporanea e una delle maggiori raccolte di numismatica d'Europa.
INFO: orario 10-18, chiuso lunedì, 5 €; www.museicivicivicenza.it

NAPOLI RIAPERTA LA SEZIONE DI ARTE CONTEMPORANEA

Capodimonte oltre l'antico

Il Museo Nazionale di Capodimonte ha finalmente riaperto la sezione di arte contemporanea: una collezione che vanta opere di artisti come Burri, Warhol, Merz, Buren, Sol LeWitt, Kosuth e si affianca alle raccolte di pittura antica.
INFO: 8,30-19,30, giovedì 8,30-22,30, chiuso mercoledì, 8 €; www.museodicapodimonte.beniculturali.it

URBINO DAGLI UFFIZI A PALAZZO DUCALE DOPO QUASI CINQUE SECOLI

La Venere di Tiziano torna a casa (in visita)

Torna a casa, per qualche mese, la *Venere di Urbino*, lo splendido nudo di donna commissionato a Tiziano da Guidobaldo Della Rovere nel 1538. Il dipinto è dal 1736 alla Galleria degli Uffizi e sarà esposto a palazzo Ducale, nel suo contesto originale, dal 6 settembre al 18 dicembre.
INFO: orario 8,30-19,15, lunedì 8,30-14, 6,50 €; www.palazzoducaleurbino.it

ITALIA CENSIMENTO FAI

Vota e salva il luogo del cuore

È dedicata a Khaled el-Asaad, l'archeologo di Palmira ucciso dall'Isis, l'8ª edizione di "I Luoghi del Cuore", il censimento lanciato dal Fai, Fondo Ambiente Italiano con Intesa Sanpaolo. Fino al 30 novembre chiunque può segnalare, e salvare, un sito amato: i beni più votati riceveranno un contributo fino a 50 mila euro.
INFO: www.iluoghidelcuore.it

TEMPIO PAUSANIA (Sassari) UN'IDEA DI RENZO PIANO

Vele a colori per De André

Dodici vele di tela colorata fluttuano al vento, sospese a una ragnatela di fili tra gli edifici in pietra e le logge dell'antico mercato. È l'originale, poetica installazione inaugurata a Tempio Pausania in onore di Fabrizio De André, il grande cantautore che aveva scelto la Gallura come rifugio. L'intervento, che regala movimento e colore a piazza Faber, già del mercato, è stato realizzato dallo studio Alvisi Kirimoto da un'idea di Renzo Piano. Con la seconda fase del progetto, di prossima realizzazione, saranno proiettate sulle vele immagini e parole.
INFO: www.comune.tempiopausania.ot.it

A sinistra: l'installazione di vele colorate dedicata a Fabrizio De André a Tempio Pausania. È stata realizzata dallo Studio Alvisi Kirimoto da un'idea di Renzo Piano. **Qui sotto:** l'allestimento di piazza Vecchia a Bergamo su progetto di Stefan Tischer nell'acquarello di Cinzia Ester Invernizzi. **In basso:** *Seme* di Alison Stigora, una delle nuove opere create per Arte Sella.

PANTELLERIA (Trapani)

Un parco nazionale nell'isola dei dammusi

Pantelleria diventerà parco nazionale, il 24° in Italia e il primo in assoluto per la Sicilia. Il decreto di istituzione è stato firmato dal presidente della Repubblica Sergio Mattarella. L'isola, di origine vulcanica, è celebre per i suoi dammusi, le tipiche case in pietra lavica. **INFO:** www.comunepantelleria.it

I NUMERI CHE CONTANO

30 anni

di Arte Sella, il progetto che ha popolato la val di Sella (Trentino) di opere d'arte e installazioni create con materiali naturali e inserite nel paesaggio. Il 18 settembre saranno presentate le nuove sculture di artisti come Rainer Gross, Alison Stigora, Urs Twellmann *(www.artesella.it)*.

BERGAMO DAL 7 SETTEMBRE

Città Alta capitale del verde

Bergamo è di nuovo capitale dell'architettura del verde. Dal 7 al 25 settembre la città ospita "I Maestri del Paesaggio", sesta edizione dell'evento promosso da Arketipos che chiama a raccolta le archistar mondiali del design di verde e giardini: convegni, workshop e tante iniziative per il pubblico, come gli allestimenti "green" delle piazze di Città Alta, visite guidate, laboratori e mostre. E sempre a Bergamo è stato costituito l'Osservatorio Internazionale di Studi sul Paesaggio e sul Giardino.
INFO: www.imaestridelpaesaggio.it

INVIDIA
dal 1973
Sconto del 30%
su un capo a scelta della nuova collezione
A/I 2016/17
presentando questa pagina

Venerdì 15 luglio 2016 "L'Unesco minaccia di escludere Venezia dal Patrimonio Mondiale" www.spiegel.de

STOP ALLE GRANDI NAVI A VENEZIA

Il settimanale tedesco riporta le richieste avanzate dall'Unesco per mantenere la città nella lista dei siti Patrimonio Mondiale

I turisti le guardano con stupore, nota Hans-Jürgen Schlamp sul sito del settimanale tedesco, ma subito riporta la preoccupazione espressa dall'Unesco a proposito delle grandi navi da crociera che passano in laguna accanto alla città *(foto sopra)*. L'articolo dà conto della recente deliberazione in cui l'organismo delle Nazioni Unite che si occupa di educazione, scienza e cultura chiede di **porre rimedio entro febbraio 2017 ad alcuni dei problemi che minacciano il fragile equilibrio della città**: oltre al transito delle navi, il caotico traffico delle imbarcazioni a motore, gli scavi e gli allargamenti dei canali ipotizzati in laguna, l'eccessiva pressione del flusso di visitatori (30 milioni di presenze l'anno). In caso contrario Venezia rischia l'inserimento nella "lista nera" del Patrimonio Mondiale in pericolo. L'Italia è il Paese con il più alto numero di siti Unesco (51) ma, come ha fatto notare recentemente il *Financial Times*, il primato è ora insidiato dalla Cina, giunta a quota 50.

Giovedì 4 agosto 2016 "Culatello italiano: un viaggio nel sublime salume" www.shanghaidaily.com

SHANGHAI DAILY

Il re dei salumi visto da Oriente

Elogio del culatello di Zibello *(nella foto)* e dei grandi prosciutti italiani sulle pagine del quotidiano cinese in lingua inglese. L'inviato John Pleshette è giunto in Italia proprio per scoprire tutti i segreti di questa sapida delizia: il «little backside» (piccolo didietro), nell'impossibile tentativo di traduzione del nome. Anche Massimo Bottura, fa notare, propone il culatello nella sua tre volte stellata Osteria Francescana.

Giovedì 21 luglio 2016 "36 ore a Parma, Italia" www.nytimes.com

THE NEW YORK TIMES

Parma, gustosa città d'arte

Sapori eccellenti e ottima cucina in primo piano: l'ormai celebre rubrica del quotidiano americano dedicata ai weekend nelle città del mondo fa tappa a Parma. Ma nella località emiliana non mancano certo le occasioni per nutrire la mente e lo spirito. Tra un ristorante e l'altro, l'itinerario proposto tocca il palazzo della Pilotta *(nella foto)* con la Galleria Nazionale, il teatro Regio e gli affreschi di Correggio.

Con il Patrocinio di:

Provincia di Padova

Comune di Padova

PADOVA 2016

27ª MOSTRA MERCATO D'ARTE MODERNA E CONTEMPORANEA

11 - 14 NOVEMBRE
FIERA DI PADOVA

Orario:
Venerdì, Sabato, Domenica ore 10.00 - 20.00
Lunedì ore 10.00 - 13.00

INGRESSI
*Via Niccolò Tommaseo, PAD. 7
*Park Nord - Via Rismondo cancello «L», PAD. 8

www.artepadova.com

PadovaFiereSpa

SEGRETERIA ORGANIZZATIVA
049.8800305

Appuntamenti *d'arte*

A cura di **Lara Leovino**

MILANO

SUBLIMI ONDE DAL GIAPPONE

La raffinata estetica nipponica del "mondo fluttuante" raccontata attraverso le opere di Hokusai, Hiroshige e Utamaro

Appuntamento in Italia per i tre massimi interpreti dell'estetica giapponese fra '700 e '800: Hokusai, Hiroshige e Utamaro. L'incanto di paesaggi esotici, con cascate, vulcani e laghi, pervade le sale di Palazzo Reale. **E poi le raffinate immagini dei quartieri di Edo e Kyoto e i volti sensuali delle donne in kimono**. Tutto è tratteggiato a inchiostro con un sapiente uso dei colori, che ha fatto scuola non solo in Giappone ma anche in Occidente. In mostra 200 xilografie policrome e prestigiose illustrazioni di libri, che compongono il quadro di una società affascinante, vista con gli occhi dei tre celebri maestri.

Nella foto: *La cascata di Yoshino*, di Katsushika Hokusai, dalla serie "Viaggio tra le cascate giapponesi", 1832 circa.

HOKUSAI, HIROSHIGE, UTAMARO. Luoghi e volti del Giappone che ha conquistato l'Occidente. Sede: Palazzo Reale. **Date:** 22 settembre-29 gennaio 2017. **Orari:** da martedì a venerdì e sabato-domenica: 9,30-19,30; giovedì 9,30-22,30. **Ingresso:** 12 €. **Info:** www.hokusaimilano.it

FIRENZE

AI WEIWEI: OPERE ICONICHE E NUOVE PRODUZIONI

Cinese, classe 1957, Ai Weiwei è uno dei più celebri e controversi artisti contemporanei. Palazzo Strozzi ospita la sua prima grande retrospettiva italiana con opere storiche e nuovi lavori che interessano tutto lo spazio museale. In mostra video, foto, sculture e oggetti. **In particolare, sulla facciata del palazzo, l'artista creerà un'installazione ad hoc** dal titolo *Reframe*, che punta a sensibilizzare sul destino dei profughi del Mediterraneo. **Sopra**: *Grapes (Grappolo),* 2010-2014, di Ai Weiwei. Sgabelli di legno della dinastia Qing (1644-1911). ◘ **AI WEIWEI. Libero.** A Palazzo Strozzi dal 23 settembre al 22 gennaio. Info: 055/264.51.55.

BARLETTA

IL MEDITERRANEO DI ANNIBALE

Un affascinante viaggio tra opere, immagini ed esperienze multimediali che ripercorre **la vita e le imprese del generale punico Annibale Barca**, uno dei più importanti condottieri dell'antichità, vissuto nel III secolo a.C. **Sopra**: *Ritratto di Annibale,* dalla Biblioteca Nazionale di Francia, a Parigi. ◘ **ANNIBALE. Un viaggio.** Al Castello di Barletta fino al 22 gennaio 2017. Info: 0883/57.86.12.

AREZZO

THEIMER: UN ABBRACCIO D'ARTE ALLA CITTÀ

I grandi bronzi, ma anche le opere pittoriche e gli acquerelli di viaggio dell'artista moravo Ivan Theimer sono protagonisti ad Arezzo. **La mostra, curata da Vittorio Sgarbi, si svolge in due sedi**, una delle quali è la Fortezza Medicea, fresca di restauro. Le opere sono oltre 100. **A sinistra**: *Il mito di Arione,* 2008, di Ivan Theimer. ◘ **IL SOGNO DI THEIMER.** Alla Fortezza Medicea e alla Galleria Comunale d'Arte Contemporanea fino al 23 ottobre. Info: 0575/3770.

PIACENZA

CONFINI APERTI AL DESIGN

La rivista *Interni* porta la creatività della Design Week milanese a Piacenza. **Tre sedi cittadine ospitano nove installazioni di architettura e design.** Si tratta di originali e scenografici progetti applicati alle nuove tecnologie. **Sotto**: *Ricostruzione*, progetto di Emiliana Martinelli, realizzazione Martinelli Luce. ◘ **INTERNI OPEN BORDERS.** A Palazzo Rota Pisaroni, a Palazzo Farnese e alla Galleria d'Arte Moderna Ricci Oddi dal 15 settembre al 16 ottobre. Info: www.lafondazione.com

FERRARA

GRANDI CAPOLAVORI PER LUDOVICO ARIOSTO

A 500 anni dalla prima edizione dell'*Orlando Furioso* (1516), **Palazzo dei Diamanti rende omaggio a Ludovico Ariosto** con una galleria di capolavori (dipinti, sculture, arazzi, ceramiche, manoscritti) realizzati da artisti a lui coevi. **Sopra**: *San Giorgio e il drago,* 1458-60, di Paolo Uccello. ◘ **ORLANDO FURIOSO 500 ANNI. Cosa vedeva Ariosto quando chiudeva gli occhi.** A Palazzo dei Diamanti dal 24 settembre all'8 gennaio. Info: 0532/24.49.49.

VENEZIA

CHITARRE COME OPERE D'ARTE

Sono chitarre speciali quelle create dai maestri liutai Alberto Festi e William Marinelli: **realizzate con legni pregiati, hanno forme sinuose** ispirate alle pesche giapponesi e offrono peculiari sonorità. Strumenti a corde che sembrano sculture, e come tali sono celebrati nella mostra all'hotel Ca' Pisani. **Sopra**: *Onda,* chitarra in abete della val di Fiemme, fra le ultime nate dell'atelier. ◘ **MOMOJIRI GUITARS.** All'hotel Ca' Pisani dal 1° al 20 settembre. Info: www.momojiriguitars.com

CREMONA

TORRIANI, GENIO RISCOPERTO

Straordinario uomo di scienza e di ingegno, **Janello Torriani è sconosciuto ai più ma fu un grande inventore del Rinascimento**, che affascinò sovrani come Carlo V e Filippo II. Dagli automi, agli orologi, alle grandi opere d'idraulica, una mostra ne svela storia e scoperte. **A destra**, automa: figura in atto di suonare un timpano, XVI secolo, autore sconosciuto. ◘ **JANELLO TORRIANI. Genio del Rinascimento.** Al Museo del Violino dal 10 settembre al 29 gennaio. Info: www.mostratorriani.it

MILANO

40 ANNI DI ITALIA CON GLI OCCHI DI TONI NICOLINI

Una retrospettiva rende omaggio a Toni Nicolini, fotografo milanese scomparso nel 2012, che fu un sensibile interprete della realtà italiana. **In rassegna scatti realizzati dagli anni 60 al 2000**: reportage ma anche singole immagini, frutto di uno sguardo attento e mai scontato sulla società. **A destra**: *A passeggio verso il santuario di Santa Maria delle Grazie, Mantova,* 1973, di Toni Nicolini. ◘ **POESIA DEL REALE. Fotografie di Toni Nicolini.** Alla Fondazione Forma Meravigli dal 15 settembre al 23 ottobre. Info: 02/58.11.80.67.

I TAGLI DI FONTANA: VARCHI VERSO UN MONDO NUOVO

Grazie a opere come *Concetto spaziale. Attesa* del museo fiorentino, l'arte italiana ha ritrovato nel secondo dopoguerra un ruolo centrale nel contesto internazionale

Anche l'Italia dell'arte esce sconfitta dalla guerra finita nel 1945. I troppi artisti coinvolti nella propaganda fascista si convertono in massa nella direzione politica opposta, con i più giovani che cercano di imporsi, isolando i più esposti (Sironi) e ripudiando il tradizionalismo classicheggiante che ancora, non senza coraggio, qualcuno sostiene (De Chirico, i "Pittori moderni della realtà"). Per recuperare il tempo perduto si guarda all'internazionalismo del post-Cubismo e dell'Astrattismo razionale e irrazionale. La voglia di sprovincializzazione delle nuove generazioni si scontra però con il conservatorismo estetico del Partito Comunista Italiano, il cui pittore ufficiale, Renato Guttuso, propone una figurazione di stampo espressionista, assoggettata al primato del contenuto di matrice sociale sulla libertà della ricerca formale, bollata come «borghese e individualista».

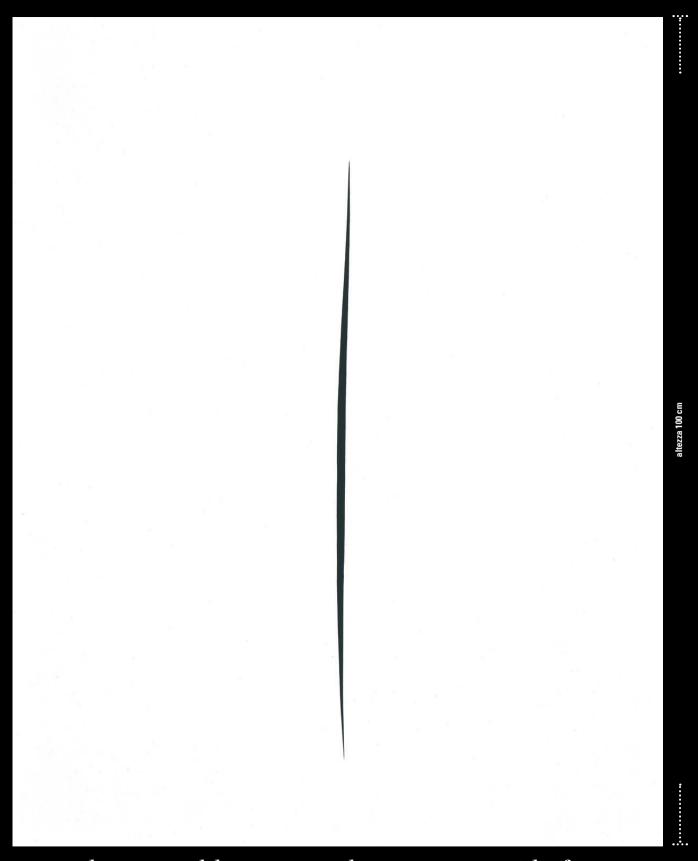
Lucio Fontana, argentino di nascita, lombardo di fatto, allievo di Adolfo Wildt, da cui si era staccato proponendo spregiudicate sculture in fil di ferro, a mosaico e ceramiche colorate di inusitata liquidità, prende le distanze dal fascismo al momento giusto, tornandosene nella terra natale appena prima che inizi la guerra. È in Argentina, nel 1946, che si fa promotore del *Manifiesto Blanco*, documento che intende rilanciare la *«evolución del arte»*. Fontana è nostalgico dei furori futuristi, quando l'Italia era all'avanguardia dell'Avanguardia, e crede ancora alla possibilità della reazione rispetto al pessimismo di un collega con cui aveva condiviso non poco, Arturo Martini, che nel 1945 aveva scritto *Scultura lingua morta*. Così, tornato a Milano, firma il *Manifesto dello Spazialismo* (1947), che salta a piè pari il senso di inferiorità della nuova arte italiana per l'estero, nell'ambizione di riproporla al centro del dibattito critico internazionale: la scultura, di cui sostiene l'antico primato michelangiolesco, essendo l'unica disciplina in grado di sintetizzare tutte le altre, deve rifondarsi, elaborando un linguaggio nuovo per reggere il confronto con una società moderna in inarrestabile crescita tecnologica.

Sopra: Lucio Fontana al lavoro sui *Tagli* nel suo studio milanese (1964). **Pagina seguente:** *Concetto spaziale. Attesa* (1965), nel Museo Novecento di Firenze.

La proposta spazialista di Fontana si esemplifica in ambientazioni che impiegano il neon come nuova materia di filiformi creazioni luminose, e sull'**importanza determinante che viene attribuita al "concetto", alla riflessione estetica che certe opere intendono suscitare nell'infrangere i tradizionali rapporti spaziali**. È il caso dei *Buchi*, composizioni su tela, supporto tipicamente pittorico, che mettono in comunicazione, lacerando a circolo il piano con un punteruolo, due dimensioni spaziali, mentali non meno che fisiche, il "davanti" e il "dietro", rimaste separate fino a quel momento.

In fondo è bastata una gestualità rivelatrice a squarciare il velo del non ancora concepito, e Fontana, molto sensibile all'aspetto demiurgico della creazione, espressivo già di per sé, la concentra dal 1958 in una ancora più estrema e rapida, il taglio con coltello. Nasce la serie dei *Tagli*: *Concetti spaziali* e *Attese*, così come li chiama indistintamente Fontana, con i primi che presentano le tele ancora nude, il segno obliquo, senza colore uniforme sovrastante, oppure in accordi di tagli piccoli, su fondo colorato, anche in tonalità differenti nella stessa opera, le più liricheggianti. L'opera del Museo Novecento di Firenze – donata per un mostra a cura di Carlo Ludovico Ragghianti con cui la città, costituendo un museo d'arte contemporanea, annunciava la ripresa dopo l'alluvione del 1966 – ne è forse la variante più archetipica. È essenziale e assoluta nell'unicità del taglio lungo, verticale e centrale, coperto di bianco sintetico da cui risalta grazie a un fondo scuro occulto, a sconfessare in parte la sua elementarietà primordiale, offrendosi, quasi come un'astrattizzazione dell'*Origine del mondo* di Courbet, alla varietà delle interpretazioni simboliche.

I *Tagli* sono ormai diventati uno stereotipo, griffe in cui Fontana finisce per identificarsi totalmente, perché la società dell'era spaziale, a lui così cara, commercializza anche il genio artistico nei modi della serialità industriale, tanto più quando è il concetto a contare, trasformando il creatore in un pensatore e l'opera in una reliquia di un'operazione prevalentemente intellettuale. Rigenerandosi, l'arte preannuncia anche la sua successiva degenerazione.

Museo Novecento, *Firenze, piazza Santa Maria Novella 10, 055/28.61.32. Fino al 30 settembre aperto lunedì, martedì, mercoledì, sabato e domenica 9-19, giovedì 9-14, venerdì 9-23. Ingresso 8,50 €.*

«...la scoperta del cosmo è una dimensione nuova, è l'infinito, allora io buco questa tela, che era alla base di tutte le arti e ho creato una dimensione infinita...» *Lucio Fontana*

L'UMBRIA FELICE, ILLUSTRE CROCEVIA DI EVENTI EPOCALI

In questa nuova visita, il direttore dei Musei Vaticani ci conduce, attraverso due carte affrescate, nel cuore della Penisola, dove rigogliosi paesaggi e antiche città hanno ospitato la grande storia

Due sono, nella Galleria Vaticana delle Carte Geografiche, gli affreschi dedicati a quella che è oggi la Regione Umbria. C'è la carta del «*Perusinus ac Tifernas*» (i territori di Perugia e Città di Castello) e c'è l'Umbria propriamente detta qui identificata col territorio di Spoleto, città alla quale è riconosciuto un primato di antichità e di onore.

Molti episodi storici di grande importanza hanno coinvolto questa parte d'Italia e i freschisti della Galleria minuziosamente ed efficacemente li descrivono. C'è la battaglia del lago Trasimeno che vide nel 217 avanti Cristo l'esercito romano massacrato dall'armata di Annibale, come dichiara in epigrafe la scritta latina posta accanto alla rappresentazione dello schieramento militare: *«Hic Hannibal consule interfecto romanos profligavit»* (qui Annibale dopo aver ucciso il console sconfisse i Romani). Ancora, anche questo episodio è dettagliatamente descritto, c'è l'assedio di Spoleto da parte di Annibale, sempre nel 217 avanti Cristo, e c'è, evento datato all'Alto Medioevo, nell'anno 795, l'episodio del duca longobardo Guinigisio che, con il suo esercito, conduce a Spoleto papa Leone III.

Sono rappresentate le città più importanti: Perugia dislocata sulla collina con le sue chiese e con i suoi palazzi, vista in pianta e profilata in veduta; **Spoleto, cinta di mura con la rocca dell'Albornoz, formidabile macchina militare**, bene in vista sulla sinistra. A est di Spoleto ci sono i monti Sibillini che dividono l'Umbria dalle Marche e il pittore freschista non manca di mettere in rilievo la montagna più alta, il Vettore, con la grotta della Sibilla, luogo magico carico di esoteriche leggende. A ovest del lago Trasimeno, al confine con la Toscana, ci sono le paludi della Chiana che solo nell'Ottocento verranno bonificate.

UNA TERRA ONORATA DAL LAVORO DELL'UOMO

«I vostri antenati, con la saggezza, l'arte, il lavoro, la pace, la guerra conservarono questo contado reso ricco da tanti villaggi, borghi, fiumi, vive sorgenti, fertilissime valli, lo accrebbero ed egregiamente lo resero illustre con molte grandissime imprese in patria e fuori...». Così sta scritto in latino nella targa celebrativa dei territori di Perugia e Città di Castello. Chi oggi attraversa la verde Umbria così ricca di monumenti insigni, di celebri opere d'arte ma anche di manifatture, di prospere imprese, di laborioso artigianato conosciuto e apprezzato in tutto il mondo, capisce che quella iscrizione di quasi cinque secoli orsono è veritiera e anche profetica.

Musei Vaticani, *Città del Vaticano, viale Vaticano, 06/69.88.46.76, 06/69.88.31.45, mv.vatican.va Da lunedì a sabato, ingresso 9-16, chiusura 18; apertura serale l'ultimo venerdì del mese, ingresso 19-21,30, chiusura 23; biglietto 16 €. Domenica chiuso eccetto l'ultima del mese, ingresso 9-12, chiusura 14; gratuito.*

Pagina precedente: Spoleto alla fine del XVI secolo, nella Galleria delle Carte Geografiche. **Sotto:** uno dei due affreschi dedicati all'Umbria nel corridoio vaticano. **In basso:** particolare con episodi della battaglia del lago Trasimeno, che vide Annibale vittorioso sui Romani (217 avanti Cristo).

MANTOVA DAL 7 ALL'11 SETTEMBRE

VENT'ANNI DI STORIE

Taglia un importante traguardo Festivaletteratura, la prima rassegna italiana che ha fatto incontrare scrittori e lettori

Vent'anni fa sembrava una scommessa azzardata: attirare un pubblico offrendo "solo" incontri a tu per tu con gli scrittori. Vent'anni dopo, la scommessa è pienamente vinta, e **Festivaletteratura** è un punto fermo non solo per Mantova, Capitale Italiana della Cultura 2016, ma per l'intero panorama nazionale. Sulla scia del suo successo sempre crescente, in tutta Italia sono nate rassegne che hanno mutuato la collaudata formula del dialogo tra autori e lettori. Impossibile dare conto di un programma fittissimo di eventi, personaggi, iniziative: 400 gli ospiti da tutto il mondo tra scrittori, giornalisti, artisti (Jonathan Coe, Jay McInerney, Paco Ignacio Taibo II, Edna O'Brien tra i tanti), centinaia gli appuntamenti, una cinquantina i luoghi storici di Mantova che fanno da palcoscenico agli eventi, da palazzo Ducale alle chiese, dai musei alle ville *(sopra: un evento nella chiesa di Santa Barbara)*.
INFO programma completo sul sito www.festivaletteratura.it

CREMONA DAL 24 SETTEMBRE AL 9 OTTOBRE

IL VIOLINO PROTAGONISTA TRA CLASSICA, GIPSY E JAZZ

Un viaggio sulle corde del violino dalla grande classica alla musica barocca, dal crossover al jazz al gipsy. La quarta edizione di **StradivariFestival** propone 8 concerti con 50 musicisti: sul palco dell'Auditorium Giovanni Arvedi *(sotto)* del Museo del Violino si esibiscono tra gli altri Fabio Biondi con l'ensemble Europa Galante, Avishai Cohen con il suo trio jazz, Leonidas Kavakos e il virtuoso britannico Nigel Kennedy. E prima dei concerti sono previste visite guidate al museo condotte dagli stessi violinisti come ciceroni d'eccezione.
INFO 0372/08.08.09; www.stradivarifestival.it

NOVARESE DAL 16 AL 18 SETTEMBRE

LA CAMPAGNA SULLO SCHERMO

Le tante facce del mondo agricolo di oggi raccontate da pellicole di tutto il mondo: è **Corto e Fieno**, il festival di cinema rurale che si tiene ad Ameno, Omegna e Miasino *(sopra: una scena da* Dondurma*, corto del regista turco Serhat Karaaslan)*.
INFO www.cortoefieno.it

MAROSTICA (Vicenza) DAL 9 ALL'11 SETTEMBRE

LO SPETTACOLO DEGLI SCACCHI

Nel 1454 due nobili si contesero l'amore della bella Lionora con una partita a scacchi: quel duello viene rievocato dalla **Partita a scacchi a personaggi viventi**, che si gioca ogni anno in piazza con 600 figuranti in costume d'epoca *(sotto)*.
INFO www.marosticascacchi.it

ROMAGNA DAL 20 AL 25 SETTEMBRE

ARRIVANO I BURATTINI

Un'invasione di burattini sui colli romagnoli: Gambettola, Longiano, Gatteo, Savignano e Montiano ospitano **Arrivano dal mare!**, festival internazionale del teatro di figura *(foto: spettacolo dei francesi Pas Sage)*.
INFO www.arrivanodalmare.it

Escursione al Giogo di Tisa, in val Senales, nella zona del ritrovamento di Ötzi.

VAL SENALES (Bolzano) DAL 2 SETTEMBRE

SUI SENTIERI DI ÖTZI

A 25 anni dal ritrovamento, una mostra e tante escursioni celebrano il mitico "uomo venuto dal ghiaccio"

Nel settembre 1991, il ritrovamento casuale di un corpo mummificato risalente all'età del Rame (oltre 5.000 anni fa), restituito dal ritiro dei ghiacciai, diede fama mondiale alla tranquilla val Senales. E Ötzi, il pastore preistorico oggi conservato al **Museo Archeologico dell'Alto Adige** (Bolzano), festeggia in questo ultimo scorcio d'estate il suo venticinquesimo "compleanno", con tante iniziative speciali. L'esperienza più affascinante è un'escursione sui luoghi del ritrovamento, lungo due possibili percorsi: l'**Ötzi Glacier Tour** (in programma il 6-13-20-27 settembre) e la più semplice salita alla **punta della Vedretta** (2-9-16-23-30/9), a 3.269 metri, seguendo il sentiero archeologico. Alle famiglie l'archeoParc di Madonna di Senales, museo didattico all'aria aperta, offre una giornata a ingresso libero (19 settembre) con visite guidate gratuite. Nella "casa" di Ötzi, a Bolzano, si visita invece la mostra "**Heavy Metal-Come il rame cambiò il mondo**" (fino al 14 gennaio).
INFO www.senales.it, www.bolzanodintorni.info

Dall'alto: la Round Sardinia Race; ricostruzione delle sembianze di Ötzi al Museo Archeologico di Bolzano; il ciclista Alberto Contador; scorcio della foresta di Fallistro.

SARDEGNA DAL 17 AL 23 SETTEMBRE

TORNA IL GIRO DELL'ISOLA A VELA

Dopo una pausa di alcuni anni, torna nel calendario velistico la **Round Sardinia Race**, spettacolare circumnavigazione dell'isola in senso antiorario, da Cagliari (partenza il 17 settembre) a Cagliari. Ideato dall'ocean racer **Andrea Mura**, l'evento si sviluppa in 5 tappe, con arrivi a Villasimius, Porto Rotondo, Alghero e Carloforte.
INFO www.roundsardiniarace.it

VIGLIANO BIELLESE (Bi) 17-18 SETTEMBRE

L'ORTO TRA STORIA E NATURA

Villa La Malpenga, dimora ottocentesca, ha conquistato fin **dagli anni 30** del '900 una solida reputazione per il suo ricco orto-giardino, grazie alla passione per le insalate e le mele del proprietario Vittorio Buratti. Una tradizione che rivive ne **Gli orti della Malpenga**, mostra mercato che prevede passeggiate e "conversazioni nel verde". **INFO www.orti.lamalpenga.it**

SPEZZANO DELLA SILA (Cs) FINO A OTTOBRE

NELLA FORESTA CON IL FAI

Nel Parco della Sila, grazie all'affidamento in gestione al **Fai-Fondo Ambiente Italiano**, la Riserva Naturale "I Giganti della Sila" resta aperta al pubblico tutti i giorni fino a ottobre. Un'occasione per conoscere la centenaria **foresta di Fallistro**, dove crescono pini larici alti 45 metri e con un tronco fino a 2 metri di diametro; ingresso 3 €. **INFO www.visitfai.it/gigantisila**

BORMIO-PONTE DI LEGNO (So-Bs) 17-18/9

A RUOTA DI CONTADOR

Pedalare su due mitici valichi del Giro d'Italia in compagnia di uno scalatore doc: Alberto Contador attende i cicloamatori sui tornanti del **Contador Day**. Il 17 settembre si sale sul **Gavia** da Bormio (percorso da 26 o 62 km) e da Ponte di Legno (18 o 70 km); il giorno dopo tocca al **Mortirolo** da Mazzo di Valtellina (14 km) e Ponte di Legno (30 km). **INFO www.contadorday.com**

30 SETTEMBRE
1-2 OTTOBRE 2016
VILLA ERBA
LAGO DI COMO
ORTICOLARIO.IT
PER UN GIARDINAGGIO EVOLUTO
ORTICOLARIO™

Scorcio del Borgo Medievale, uno tra gli scenari del Salone del Gusto 2016.

TORINO DAL 22 AL 26 SETTEMBRE

IL SALONE VA IN CITTÀ

Terra Madre Salone del Gusto cambia formula e "occupa" parchi e strade, dal Borgo Medievale a piazza Castello

Germogliato per la prima volta 20 anni fa e cresciuto nella cultura del rispetto per il cibo buono e sostenibile, Terra Madre Salone del Gusto lascia il polo fieristico torinese per radicarsi in alcuni luoghi simbolo della città. Una piccola rivoluzione che abbraccia tanti luoghi di Torino, dove in modi diversi si coniuga il tema "Voler bene alla terra". Si parte dal **parco del Valentino**, che ospita il Mercato e i Presidi internazionali, trasformandosi così in un crocevia di "artigiani del cibo" da tutto il mondo. Le famiglie fanno invece tappa nel pittoresco **Borgo Medievale**, centro di tutte le attività didattiche. Da qui, un servizio navetta accompagna i visitatori in centro, per gustarsi la sfilata dei Presidi italiani tra **via Roma, piazza San Carlo e piazza Castello**, fino alla grande Enoteca nel cortile di palazzo Reale. Altre sfiziose tentazioni animano la piazzetta Reale, occupata dai food truck del cibo da strada, e i **Murazzi del Po**, la miglior location possibile per le birre artigianali tricolori. Ultima tappa all'Eataly Torino Lingotto, casa della Scuola di Cucina. **INFO www.salonedelgusto.com**

I LABORATORI DEL GUSTO

SAPORI DA IMPARARE

Vanto della manifestazione fin dalle sue origini, i **Laboratori del Gusto** accompagnano il piacere dell'assaggio con l'approfondimento di alto profilo su un particolare tesoro enogastronomico. Nei 5 giorni del Salone sono **più di 80** gli appuntamenti in programma con cuochi ed esperti in vari luoghi della città. Per i laboratori sul **vino** l'appuntamento è nell'**appartamento della Regina Elena** a Palazzo Reale, dove si degustano etichette da tutto il mondo. In primo piano anche la **birra**, protagonista di 15 laboratori a **Eataly Torino Lingotto**: a riempire i boccali, oltre ai prodotti artigianali italiani, anche birre polacche e brasiliane. Per i drink di tendenza ci si sposta invece nelle sale di Aste Bolaffi, casa di **Mixology** e dei bartender che insegnano l'arte di preparare drink e cocktail a base di frutta e fiori.

LA SCUOLA DI CUCINA

A LEZIONE DAI CUOCHI

Tra gli esordi più interessanti del Salone 2016 c'è la sezione **Storie di Cuochi e di Cucina**. A Eataly Torino Lingotto salgono in cattedra i grandi chef per un ciclo di lezioni che riassumono storie personali, filosofie gastronomiche e ricette del cuore. I temi spaziano fra tradizione e futuro, dai classici agnolotti raccontati da **Ugo Alciati e Claudio Vicina** alla cucina futuribile dell'anno 2036 immaginata da **Davide Scabin**. E poi le esperienze dai territori, con le testimonianze di **Juri Chiotti**, chef del rifugio montano piemontese Meira Garneri (in val Varaita), e **Martina Caruso**, giovanissima stellata Michelin dall'isola di Salina. Tra gli ospiti stranieri spiccano Xavier Pellicer, chef del Céleri di Barcellona, e i fratelli Sergey e Ivan Berezutskiy del ristorante Twins di Mosca. **PER INFO E PRENOTAZIONI www.salonedelgusto.com/it/#eventi**

Dall'alto: un piatto di pesce della Scuola di Cucina al Salone del Gusto; "studenti" ai Laboratori del Gusto; particolare del manifesto; bicchieri per le degustazioni.

Cuochi in erba all'opera sotto lo guida dello chef Massimo Bottura.

MODENA 1-2 OTTOBRE

PICCOLI CHEF CRESCONO

Sotto la guida dei maestri, i ragazzi appassionati di fornelli e ricette diventano "Cuochi per un giorno"

Manualità, precisione, rispetto delle regole: anche per gli under 12 destreggiarsi con pentole e fornelli può essere un'importante occasione formativa. A confermarlo c'è il successo di "Cuochi per un giorno", il **Festival Nazionale di Cucina per Bambini**, arrivato alla quarta edizione. Ai piccoli aspiranti chef l'evento offre due giorni "con le mani in pasta", tra laboratori, corsi e lezioni dal vivo, nella settecentesca villa del club La Meridiana, alle porte della città, circondata da un vasto parco secolare.
Ospite d'onore è **Massimo Bottura** dell'Osteria Francescana di Modena, che alle tre stelle Michelin ha di recente aggiunto il titolo di miglior ristorante al mondo nella lista dei The World's 50 Best Restaurants Award. Lo affiancano altri maestri del calibro di **Ascanio Brozzetti**, pastry chef del ristorante Le Calandre di Padova, e **Franco Aliberti**, del ristorante Evviva di Riccione. Tutte le attività si prenotano dai primi di settembre sul sito web della manifestazione.
INFO www.cuochiperungiorno.it

Dall'alto: assaggi e degustazioni al Valtidone Wine Fest; uno scorcio sulla Strada del Prosecco Superiore; le mele delle valle di Non, protagoniste a Pomaria.

VAL DI NON (Trento) DAL 7 AL 9 OTTOBRE

LA FESTA DELLE MELE

Pomaria celebra la mela, regina della val di Non, e ne festeggia la raccolta, coinvolgendo anche i visitatori. A **Livo** si gustano le mille forme in cui il frutto si presenta sulle tavole e si impara a preparare marmellate e confetture. Nella vicina **Rumo** le visite al caseificio sociale allargano lo sguardo sulle altre produzioni della valle. **INFO www.pomaria.org**

ROMA DAL 16 AL 18 SETTEMBRE

ARTIGIANI DELLA BIRRA

Il meglio della scena brassicola nazionale si incontra a **Fermentazioni**: in mostra 30 piccole realtà artigianali per una tre giorni spumeggiante. Alle **Officine Farneto**, al centro del Parco di Monte Mario, l'Italia della birra va dalla Lombardia fino al Molise, con La Fucina di Pescolanciano (Isernia); ingresso 10 €, con bicchiere in omaggio. **INFO www.fermentazioni.it**

VAL TIDONE (Piacenza) 4-11-18-25 SETTEMBRE

PIACENTINO FRIZZANTE

Rossi, bianchi o frizzanti, i vini piacentini riempiono i calici del **Valtidone Wine Fest**, per 4 giorni di degustazioni e abbinamenti con specialità locali. Protagonisti 4 comuni – Borgonovo (4/9), Ziano (11/9), Nibbiano (18/9), Pianello (25/9) – e le migliori etichette di **Ortrugo e Malvasia** che accompagnano i salumi e la focaccia *chisola*. **INFO www.valtidonewinefest.it**

CONEGLIANO (Treviso) DAL 9 SETTEMBRE

BOLLICINE ON THE ROAD

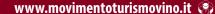
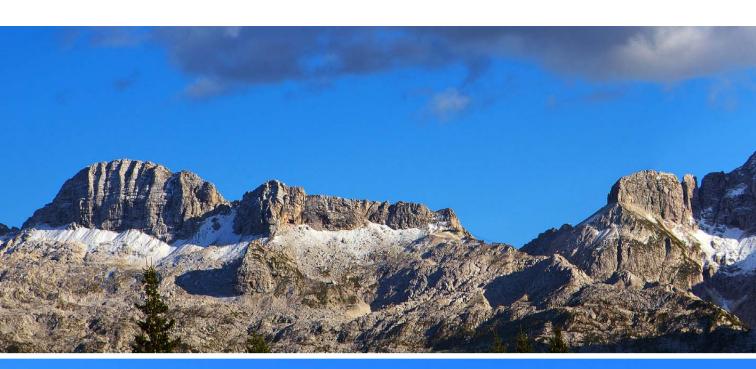
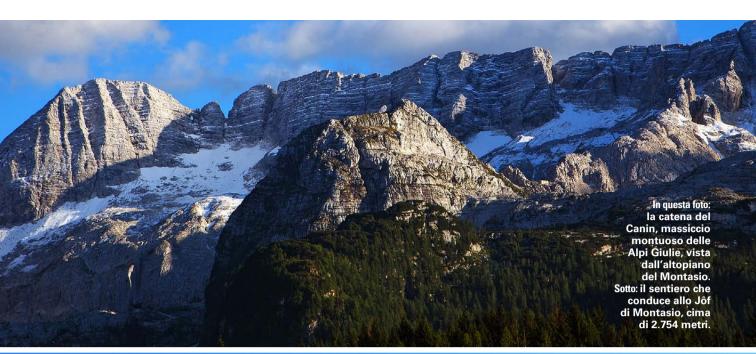
La "veterana" della strade del vino è nata nel 1966: 120 km da Conegliano a Valdobbiadene per la **Strada del Prosecco Superiore**. Mezzo secolo di storia da celebrare con tanti eventi. Per iniziare c'è la **Centomiglia** (9-10/9), sfilata d'auto d'epoca, mentre l'11 tocca alla Rievocazione storica con sbandieratori e **cantine aperte**.
INFO www.coneglianovaldobbiadene.it

ALTOPIANO DEL MONTASIO (Udine)

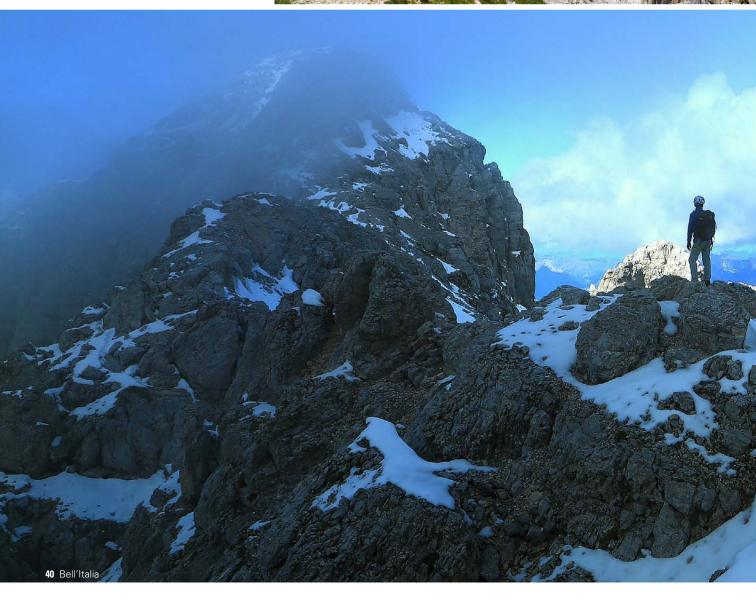
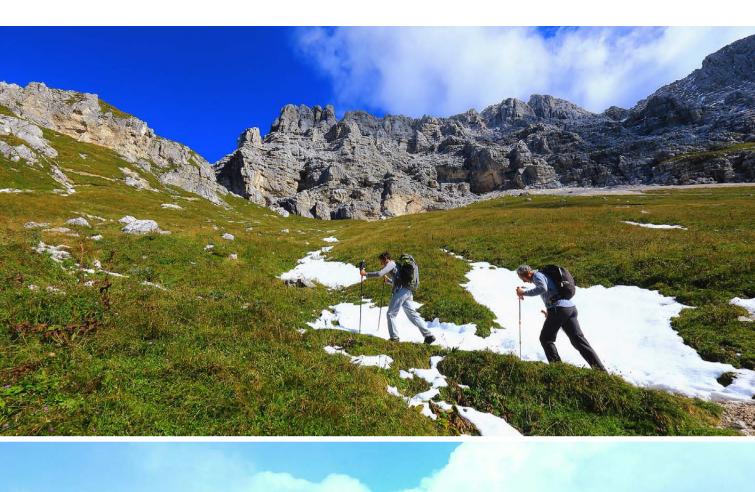
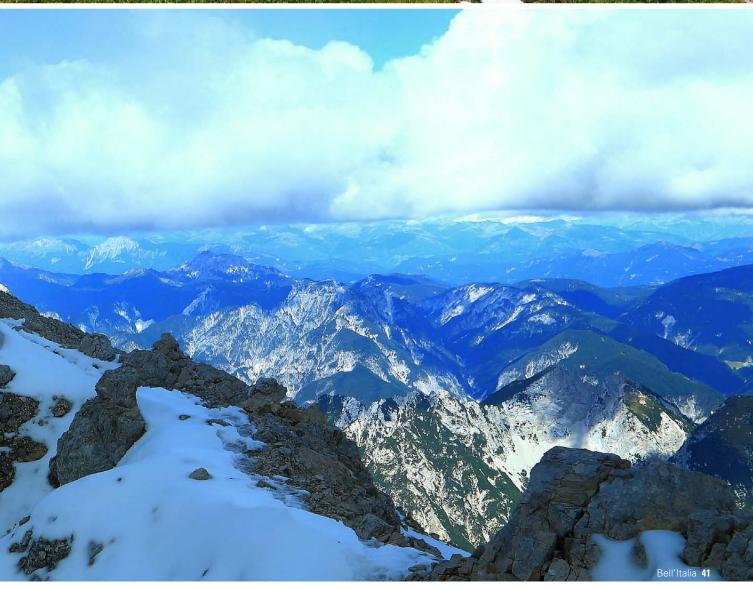
IL GUSTO DELLA MONTAGNA

Prati, boschi e cime rocciose: è il paesaggio da cartolina delle Alpi Giulie. Terra di un grande formaggio che nasce nelle malghe in quota e paradiso per gli escursionisti che dall'altopiano salgono alle vette

TESTI **Paolo Paci** ★ FOTOGRAFIE **Stefano Amantini/Atlantide Phototravel**

In questa foto: la catena del Canin, massiccio montuoso delle Alpi Giulie, vista dall'altopiano del Montasio. **Sotto:** il sentiero che conduce allo Jôf di Montasio, cima di 2.754 metri.

Sopra: una delle mucche della Malga Montasio, storico luogo di produzione del famoso formaggio, a 1.500 metri di quota. **A destra:** veduta dell'altopiano del Montasio con sullo sfondo la catena del monte Canin (2.587 metri). **Qui sotto:** il Fontanone di Goriuda, una cascata di 30 metri che scende davanti all'imbocco di una grotta. **Pagina seguente, sotto:** stambecchi e camosci lungo uno dei sentieri dell'altopiano.

Un salto d'acqua alto 30 metri e una grotta a far da quinta scenografica

Sopra: il rifugio Di Brazzà (1.660 metri) in posizione panoramica sull'altopiano. **A destra:** il sentiero verso lo Jôf di Montasio fino ai 1.800 metri è animato dal bestiame al pascolo; oltre i 1.800 diventa il regno degli stambecchi. **Pagina seguente:** un altro tratto del sentiero che sale fra distese di prato e roccia e resti di nevicate. **Sotto:** spettacolare vista in prossimità della vetta dello Jôf di Montasio.

Il casaro ha tagliato la cagliata con sottili fili d'acciaio. Immerge una mano nella caldaia di rame e ne estrae una manciata di frammenti bianchi, grandi come chicchi di riso: è la dimensione giusta, spiega, perché nel formaggio si formi la caratteristica occhiatura, piccola e regolare. «Dieci minuti ancora e iniziamo a tirar su le forme». Intanto, fuori dalla casera, le foschie del mattino si dissolvono sulle creste della montagna: un immenso castello di ghiaccio e dolomia che è stato patria, sogno, ragione di vita per alpinisti ed esploratori oggi quasi dimenticati, come Di Brazzà, Piussi, Kugy.

IL SAPORITO FORMAGGIO FIGLIO DI QUESTA TERRA

Formaggio e montagna condividono lo stesso nome: Montasio. *Montâs* in friulano, *Montaž* in sloveno, *Montasch* in tedesco. Perché questo territorio all'estremità nordorientale della catena alpina, occupato dalla foresta di Tarvisio e dalle cime tormentate delle Alpi Giulie italiane, è un affollatissimo crocevia storico, linguistico e culturale: terre irredente, perdute e riconquistate (Caporetto, oggi Kobarid in Slovenia, è a una manciata di chilometri), teatro di assurde guerre etniche, ora unite in un'entità sovranazionale e pacifica (l'Alpe Adria) e collegate da una rete di sentieri, ciclovie, impianti sciistici.
Al centro di tutto c'è lo Jôf (giogo) di Montasio, 2.754 metri, che s'impone sul paesaggio. Alla sua base meridionale si apre l'altopiano del Montasio, estesa prateria dove pascolano 150 vacche pezzate rosse, fino ai 1.800 metri di quota: più in alto, è territorio esclusivo di alpinisti e stambecchi. A 1.500 metri sorge la Malga Montasio, culla della toma più antica delle Alpi. Formaggio Dop, qui contrassegnato dal marchio Pdm (prodotto di montagna), deve stagionare almeno due mesi: la produzione estiva è pronta a settembre, in concomitanza con la discesa delle mucche a valle.
Il casaro depone il caglio tritato in pezze di tela, che finiscono sotto pressa in fascere tonde. «Domani mettiamo le forme in salamoia e poi sulle assi, a stagionare». Ed eccole, nell'adiacente locale, le tome in diverse tonalità, da giallo paglia a bruno-aranciato, a seconda del grado di stagionatura. Sullo scalzo è impresso il codice del "casello", il luogo di produzione, identificato con tre cifre. La Malga Montasio porta il numero 000.
Da questo alpeggio parte la via più battuta del Montasio. Ma non è la via della conquista. Questa era stata tracciata sul versante ovest dal farmacista-alpinista austriaco Hermann Findenegg nel 1877, per un canalone oggi valutato di secondo grado. **Un po' più facile è invece l'itinerario individuato nel 1880 al centro della parete sud, e che nel tempo è diventato la via normale**. Protagonista della salita fu Giacomo Savorgnan di Brazzà: a lui è dedicato il rifugio che sorge alto sopra i pascoli, non distante dalla malga. Giacomo morì giovane a causa di una malattia contratta in Africa, dove accompagnava il più famoso fratello Pietro, esploratore del Congo, in memoria del quale rimane ben più di un rifugio: una città intera, Brazzaville, capitale della Repubblica del Congo.

UNA MONTAGNA, QUATTRO GRANDI ALPINISTI

Il sentiero che seguiamo, in compagnia dalla guida alpina Paolo Spaliviero (anche lui farmacista, a Tarvisio), è presidiato da famiglie di stambecchi, che quasi non si spostano; poi diventa impegnativo, sale per la parete ripida, a tratti attrezzato con cavi d'acciaio. Un percorso riservato ad escursionisti esperti, attrezzati con set da ferrata. Il passaggio chiave è la lunga scala Pipan, che porta sulla cresta terminale, imbiancata dalla prima nevicata settembrina. Dalla vetta, vista maestosa sulle Dolomiti a nord-ovest, dal Pelmo alla Marmolada, sulle vicine cime delle Giulie, dallo Jôf Fuart alla giogaia del Canin, teatro della rotta di Caporetto, fino al sacro Triglav, il monte Tricorno, in Slovenia. Ai nostri piedi sfugge l'abisso della parete nord, che termina su uno dei ghiacciai più bassi delle Alpi, oggi ridotto a un esiguo conoide. «Prima della Grande Guerra la parete era austriaca», racconta Paolo. «Qui è nato l'alpinismo friulano, alla fine dell'Ottocento».
Scendiamo a valle attraverso Sella Nevea, disordinato insediamento sciistico, e lungo il canale di Raccolana. È la patria di Ignazio Piussi, negli anni Cinquanta uno dei più forti alpinisti europei: qui, come tutti i suoi compaesani, faceva il taglialegna, il minatore (a Cave del Predil), il pastore e il bracconiere. Il suo paese Piani è pressoché disabitato: la valle fu abbandonata a causa di un progetto idroelettrico mai completato. Ed è rimasta un paradiso naturalistico: sosta d'obbligo a Pian della Sega, dove **un breve sentiero porta al Fontanone di Goriuda, un salto d'acqua alto 30 metri**, davanti a una grotta che lo incornicia come le quinte di un teatro.
Più in basso, nel Canale del Ferro, dove corre l'autostrada verso la Carinzia, si allineano caserme e dogane che l'apertura delle frontiere ha reso obsolete. La vecchia ferrovia Pontebbana è stata trasformata in ciclovia: dal viadotto all'altezza di Dogna si apre una rara cartolina sul maestoso fianco orientale del Montasio. Pontebba segnava il confine tra il Regno d'Italia e l'impero austroungarico, oltre il quale si parlavano altre lingue. Ugovizza era un'isola slovena (e lo è rimasta), Valbruna era tedesca. Questo villaggio tra i prati, ai piedi del versante settentrionale del Fuart e del Montasio, è rimasto integro come ai tempi di **Julius Kugy (1858-1944), botanico, scrittore, alpinista triestino** che vi trascorreva le estati, e che alle Alpi Giulie dedicò la vita. In centro ci sono il suo busto di bronzo, una targa sulla sua casa, ovunque citazioni dai suoi libri. Ma il monumento più imponente è la parete nord del Montasio, sulla quale Kugy e le sue guide Anton Oitzinger e Jože Komac tracciarono grandiosi itinerari. Per osservarla ci spingiamo in fondo alla val Sàisera: tetra e selvaggia, la bastionata racconta di tempi antichi, quando gli uomini erano ancora divisi e le Alpi ancora terra incognita.

dove COME quando a pagina 45

ALTOPIANO DEL MONTASIO
(Udine)

I laghi di Fusine, nel Tarvisiano

Attività e sapori sulle Alpi Giulie

Sport ed escursioni nella natura, per turisti allenati e non. E poi allegre e gustose feste in quota e tanti consigli per provare i piatti e le specialità del territorio di **Paolo Paci** ✱ Fotografie **Stefano Amantini/Atlantide Phototravel**

L'autostrada per l'area del Montasio è la A23, che si dirama dalla A4 Torino-Trieste all'altezza di Palmanova. L'uscita è Tarvisio, quindi statale 54 e poi provinciale 76 fino a Sella Nevea; oppure uscita Pontebba poi statale 13 per Dogna o Ugovizza. **In treno:** treni da Trieste e Venezia, stazione di Boscoverde, collegata da bus al centro di Tarvisio (www.saf.ud.it). **In aereo:** aeroporto Ronchi dei Legionari di Gorizia, a 134 km. **In camper:** area attrezzata, via Diaz 21, Tarvisio, 0428/2980.

Itinerari a piedi e in mountain bike

Facili passeggiate naturalistiche, corsi di vela sul lago di Raibl, speleologia, mountain bike: sono moltissime le attività proposte, anche a settembre, dal **Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano** *(0428/2392; www.tarvisiano.org)* e accessibili con sconti fino al 30 per cento con la carta ricaricabile **Holiday Card** (7 €; in vendita presso gli uffici di Turismo Fvg). I tour guidati costano da 9 a 25 € a persona, a seconda della difficoltà. Tra le semplici escursioni a piedi che si possono affrontare anche da soli c'è il **giro delle malghe del Montasio** (tempo di percorrenza 5 ore). Da Sella Nevea s'imbocca il sentiero 625 che sale a fianco della sciovia, fino a malga Cregnedul di Sopra (1.515 metri). Da qui il sentiero 624 attraversa i pascoli con splendidi scorci sul massiccio del Canin. Una sterrata porta alla casera Larice (1.479 metri) e alla casera Parte di Mezzo (1.530 metri), ancora frequentate dalle mandrie. Si lascia quindi la strada per salire con il sentiero 622 verso il rifugio Di Brazzà *(0432/79.70.79)*, punto di partenza per la salita al Jôf di Montasio.
Dal rifugio poi si scende di nuovo alla strada sterrata e da qui a Sella Nevea. Tra le **escursioni in mountain bike**, una delle più semplici e panoramiche è quella che da Camporosso percorre la val Sàisera (27 km; quota di partenza: 738 metri, altezza massima 1.015 metri). Si parte dalla Piana dell'Angelo, si supera il sottopassaggio della vecchia linea ferroviaria e si costeggia il fiume Fella fino alla località Obuas. Attraversati la piana e il villaggio di Valbruna si imbocca una strada forestale, 300 metri prima del cimitero di guerra austriaco, e si attraversa il bosco di conifere ai piedi del Montasio, percorrendo l'anello del fondo. Al ponte sul torrente Sàisera (Spragna), punto più elevato del percorso, si torna verso Valbruna. Lungo l'itinerario si trova l'**Azienda Agrituristica Prati Oitzinger** (*località Prati Oitzinger, 0428/602.24*) per un pranzo goloso (conto sui 20 €).

GLI EVENTI

Dalla Giornata del Montasio all'amicizia fra i tre confini

A settembre sono disponibili le prime forme della produzione estiva di Montasio. Il 4 settembre a Sella Nevea si tiene la **Giornata del Montasio Dop-Pdm** che celebra la famosa toma alpina; sono presenti i migliori produttori artigianali e si possono fare assaggi e acquisti. Sempre in tema formaggi e pastorizia, l'11 settembre a Sella Nevea si svolge la **Festa della Transumanza e la Rassegna Alpe Adria di Fisarmonica**.
In chiusura della stagione dell'alpeggio, le mucche scendono dai piani del Montasio, con le corna festonate e infiocchettate, accolte dalla musica di 40 fisarmoniche. Banchetti di specialità locali sono allestiti anche in quota presso l'agriturismo di **Malga Montasio** *(Sella Nevea, Altopiano del Montasio, 334/628.02.90)*. Il rifugio **Divisione Julia** *(Sella Nevea, via Friuli 2, 0433/540.14)*, l'11 settembre è teatro della **Festa dell'Amicizia dei Tre Confini**, sul monte Forno (1.508 metri), che si raggiunge da Fusine (da vedere i bellissimi laghi) in auto o a piedi in 45 minuti. Fin dal 1980 la manifestazione richiama migliaia di persone al confine tra Italia, Austria e Slovenia. Si celebra la caduta della Cortina di ferro, tra balli e chioschi gastronomici con specialità dei tre Paesi. Info per tutti gli eventi: *www.tarvisiano.org*

Escursioni in mountain bike

ALTOPIANO DEL MONTASIO
(Udine)

Malga Montasio

Gli alberghi

Il Cervo ★★★★ ***(Tarvisio, via Priesnig 72, 0428/403.05).*** Hotel di design in stile nordico, con 56 camere, terrazza panoramica e un gradevole centro benessere. Grande attenzione ai bambini e alle vacanze familiari. Due i ristoranti, con piatti tipici dei "tre confini" (conto sui 25 €). Doppia con colazione da 100 €.

Valbruna Inn ★★★ ***(Valbruna, via Alpi Giulie 2, 0428/66.05.54).*** Piccolo albergo recentemente restaurato nel centro del villaggio: 13 camere tutte diverse, con camini, letti king size, vasche da bagno doppie con vista sulle montagne. Dispone di una biblioteca intitolata a Julius Kugy. Doppia con colazione da 80 €.

AD Fort Hensel ***(Malborghetto, via Superiore 4, 0428/418.88).*** Albergo diffuso che offre alloggi nelle antiche case del villaggio. Una delle più belle, di origine quattrocentesca, è Casa Oberrichter, che ospita anche la reception e un rinomato ristorante (30 €), diviso in tre sale affrescate. Doppia con colazione da 70 €.

Rododendro *(località Monte Lussari, 0428/65.39.23).* A pochi passi dal santuario mariano sulla cima del monte Lussari, raggiungibile solo a piedi o con funivia da Camporosso, offre 19 camere con vista sulle cime più alte delle Alpi Giulie. Grande ristorante di cucina alpina (20 €). Mezza pensione da 55 € a persona.

Hladik

Valbruna Inn

I ristoranti

Golf Club ***(Tarvisio, via Priesnig 5, 0428/64.50.30).*** Sulle Alpi Giulie il pesce arriva fresco di giornata dall'Adriatico. Lo tratta con mano creativa lo chef croato Ilija Pejic. Tra i suoi piatti, il risotto al limone con carpaccio di gamberi e il salmerino con spuma di patate al pino mugo. Conto 40 €.

Al Convento ***(località Monte Lussari, 0428/631.84).*** La vista più bella sulle Alpi Giulie e un menu che pesca nella tradizione di Friuli, Carinzia e Slovenia: il patron propone, fra i tanti piatti, i ravioli al Montasio con ricotta affumicata e salame all'aceto balsamico su polentina morbida. Conto 25 €.

Hladik ***(Tarvisio, via Romana 33, 0428/64.41.20).*** L'ambiente, i vini e la carta sono da osteria, ma la mano e la qualità da ristorante di livello. Guia lavora nella minuscola cucina, Rinaldo è in sala. Grande assortimento di vini (anche rossi e bianchi sfusi da non disprezzare), zuppe, gnocchetti allo *sclopit*, crostata fragole e rabarbaro. Conto 20 €.

SHOPPING PER BUONGUSTAI

Formaggio, salumi e dolci

Il formaggio Montasio si può acquistare in alta quota, direttamente sul luogo di produzione, alla **Malga Montasio**, dove si trovano anche un ristorante agrituristico e una struttura per l'ospitalità (doppia con colazione: 86 €; conto medio intorno ai 20 €). Al mattino, su richiesta, si può assistere alla produzione del formaggio. Senza salire ai 1.500 metri degli alpeggi, si trovano tome altrettanto genuine presso la latteria della **Cooperativa Agricoltori Valcanale** *(Ugovizza, via Pontebbana 24, 0428/649.42)*, dove una ventina di soci dei comuni di Tarvisio, Malborghetto e Pontebba conferiscono il latte per produrre il vero Montasio Pdm (Prodotto di Montagna). Qui lo si può comprare di ogni stagionatura, da quello fresco di due mesi a quello stravecchio di 24 mesi. Oltre ai latticini, sono un vanto della Valcanale anche i salumi, come quelli prodotti nel laboratorio della **Macelleria De Monte** *(Chiusaforte, via Roma 36, 0433/520.26)*. Macellai alla terza generazione, i De Monte preparano pancette, lardo, soppresse, speck, carni affumicate ed essiccate. Infine nei dolci della Valcanale s'incontrano la tradizione austriaca e quella alpina: torte Sacher, *Linzer Torte*, crostate ai frutti di bosco e una spettacolare serie di strudel, ai mirtilli, lamponi, albicocche, prugne, ricotta. Deliziosi quelli preparati dalle pasticciere Irma e Monica, madre e figlia, nel laboratorio **I Dolci di Irma** *(Malborghetto, via Nazionale 57, 0428/602.62)*.

Cooperativa Agricoltori Valcanale

info

Promo Turismo Friuli Venezia Giulia, *Infopoint di Tarvisio, via Roma 14, 0428/2135; www.turismofvg.it*

Numero Verde
800-551801

PALMARIA (La Spezia)

UN'ISOLA DI SELVAGGIA POESIA

È un paradiso naturale con vista privilegiata sul borgo di Porto Venere. Per lungo tempo zona militare, offre scorci d'intatta bellezza. Si scopre via mare, con un tour in barca, o a piedi, sui suoi profumati sentieri

TESTI **Lara Leovino** ⁕ FOTOGRAFIE **Gabriele Croppi**

Uno scorcio della baia del Pozzale, sulla costa est di Palmaria, che offre alcune fra le spiagge più belle. Sullo sfondo, l'isola del Tino che, con Palmaria e Tinetto, forma l'Arcipelago Spezzino. Palmaria fa parte del Parco Regionale di Porto Venere.

Trentatré abitanti, un pugno di case, una storica locanda e cinque Apecar. Nella Liguria stretta fra mare e montagna, Palmaria è un luogo privilegiato. **Quasi due chilometri quadrati d'isola e un'unica padrona di casa: la natura**. A "salvarla" è stata la sua posizione: uno scudo naturale al borgo di Porto Venere e al golfo di La Spezia. Situazione geografica che fin dai tempi delle Repubbliche Marinare, e poi con Napoleone, ha favorito il sorgere di fortificazioni.
In concessione alla Marina Militare dalla fine del XIX secolo, Palmaria è sempre stata accessibile anche se la maggior parte di terreni e immobili erano appannaggio dei militari. Da marzo di quest'anno, grazie a uno storico accordo, i suoi oltre 50 immobili sono stati ceduti al Comune di Porto Venere. **Lo scopo è quello di incentivare interventi di riqualificazione turistica**. Una grande opportunità per il recupero e la valorizzazione di aree ormai dismesse, come bunker, casematte, batterie e forti, alcuni già riconvertiti in spazi espositivi e sedi di eventi.

A VELA O IN GOMMONE PER AMMIRARE LA COSTA

A Palmaria è la natura la vera protagonista: selvatica e semideserta, l'isola si può "conquistare" in diversi modi. Innanzitutto via mare, navigando lungo il suo perimetro triangolare con barche o gommoni, che diventano veri e ····▸

In questa foto: uno scorcio della costa di sud-ovest, il versante più inaccessibile e selvaggio di Palmaria, con alte falesie a strapiombo sul mare. Pagina precedente: un tratto a mezza costa del trekking "Giro dell'isola"; sullo sfondo "spunta" il Tino. Il tour, di circa 2 ore e mezza di cammino, offre viste spettacolari fra boschi di lecci e macchia mediterranea.

In questa foto: scorcio di Porto Venere dalla vetta di Palmaria; si riconoscono la chiesa di San Pietro e la Rocca (sullo sfondo). A sinistra, dall'alto: un tratto dell'Orto Botanico, a pochi passi dalla batteria del Semaforo; il Tino, visto dagli scogli del Pozzale. Di fronte all'isolotto ci sono i resti delle cave di marmo Portoro.

◀···· propri palchi d'onore sull'acqua. Si parte dalle "bocche" che separano Palmaria da Porto Venere e si fa rotta verso la costa occidentale dell'isola. Oltre punta Secco, a rubare la scena alle variopinte case del borgo sono le alte falesie che sfidano il mare aperto. Grotte e anfratti si susseguono lungo tutto il litorale ovest, create dall'atavica danza delle onde. Durante la navigazione, quasi all'improvviso, le pareti di roccia diventano concave e "graffiate" dall'uomo: è l'inizio della costa sud, caratterizzata dalle cave di Portoro, il pregiato marmo nero dalle sfumature oro, estratto a Palmaria fino agli anni 60. Oltrepassato Capo dell'Isola, **spunta dal mare il profilo del Tino, simile a una balena ammantata di verde**. Non è accessibile né balneabile, ma dalla barca se ne gode la bellezza e si riconosce il faro rosso della fine dell'800. A far da coda all'isolotto è lo scoglio del Tinetto, piatto lembo di candida roccia.

Il tour prosegue lungo la costa est, lasciando il Tino sullo sfondo. Qui il litorale dà il benvenuto ai naviganti con le numerose cale del Pozzale. **Ampi archi di sabbia e rocce dominati da monumentali pini a ombrello**. Un bagno alla spiaggia dei Gabbiani, una delle più belle, e poi si risale il litorale verso cala Fornace, perdendosi fra le sue defilate baie. Da qui si raggiunge punta della Scuola, che si fa notare soprattutto per lo scoglio che ha di fronte: l'isolotto ospita infatti una torre di guardia del '600. L'edificio militare occupa l'intero perimetro, tanto che sembra galleggiare sull'acqua. Lo si oltrepassa e si ritorna a nord, verso il Terrizzo, che – con la sua manciata di case – è anche il centro più popolato di Palmaria. Da qui riappaiono le inconfondibili case di Porto Venere, la chiesa, il castello e, in lontananza, gli altri borghi del Golfo dei Poeti.

L'ISOLA A PIEDI: UN TREKKING ADATTO A TUTTI

C'è chi l'isola invece preferisce "calpestarla", vivendola passo a passo lungo i sentieri. Da Porto Venere e La Spezia partono comodi battelli alla volta del Terrizzo. Il servizio di navigazione conduce anche alle spiagge del Pozzale da cui si diramano altri sentieri. Ma il consiglio è di **percorrere il trekking classico, approdando al Terrizzo e seguendo l'indicazione "Giro dell'isola"**. È un sentiero facile di circa due ore e mezza, adatto a tutti purché attrezzati con scarpe chiuse: un saliscendi di 9 chilometri con pochi punti di vera pendenza e mol-

sì e no

sì Le spiagge del Terrizzo e di punta Secco, bagnate da un mare dove le praterie di posidonia oceanica sono garanzia di pulizia e limpidezza.

sì I numerosi sentieri dell'isola, tutti ben segnalati e tenuti con cura.

sì L'assenza di automobili.

no Il forte Umberto I che è aperto solo su prenotazione o in concomitanza di eventi.

no Il forte Cavour in totale stato di abbandono, così come molti altri edifici presenti sull'isola che, si auspica, vengano recuperati al meglio dal Comune di Porto Venere.

te aree sosta per picnic all'ombra di lecci frondosi. Seguendo i cartelli si costeggia la banchina fino a inoltrarsi verso punta della Scuola. Da qui **si sale pochi metri verso forte Umberto I, imponente edificio di fine '800**. La terrazza – un tempo sede dei temuti cannoni Krupp – oggi è famosa per la vista che abbraccia tutto il golfo di La Spezia fino alla Versilia e alle Apuane. All'interno della rocca sarà inaugurata a breve la "stanza dei suoni" con un impianto che riproduce i rumori della natura e le voci degli animali, fra cui il canto ipnotico dei cetacei.
Si riprende il cammino a mezza costa fra i profumi sempre più intensi della macchia mediterranea. Dall'alto si ammira lo spettacolo di punta della Mariella (o Maiella) e poi la baia di cala Fornace. Lungo il percorso ci sono molti sentieri che scendono al mare ma vale la pena di resistere e salire altri 600 metri perché, a sorpresa, appare dall'alto lo spettacolo dell'isola del Tino.

DAL POZZALE ALLA VETTA E RITORNO AL TERRIZZO

Viste da 85 metri di quota, le spiagge del Pozzale sembrano disegnate con una matita bianca fra il verde della pineta e l'azzurro dell'acqua. Il sentiero si trasforma in un'erta discesa che conduce finalmente al mare. Sosta in una delle calette, e poi si torna a camminare in piano verso Capo dell'Isola, estremo punto meridionale. Qui Palmaria si presenta come una cava a cielo aperto, con le case dei cavatori e i resti di antiche gru. **Il tempo di riprendere fiato e si sale di nuovo: stavolta verso la vetta dell'isola, a 186 metri**. In questo tratto, Palmaria svela il suo volto più selvaggio e inaccessibile: rocce a strapiombo dominate solo dallo stridio acuto dei gabbiani. Giunti in cima, il panorama aereo, nelle giornate terse, regala i profili di Capraia, di Gorgona e dell'Elba.
Da visitare in vetta restano **il Semaforo, batteria militare oggi trasformata in Centro di Educazione Ambientale**, e il nuovo Orto Botanico, percorso guidato fra piante endemiche. Ci sarebbe anche l'ottocentesco forte Cavour, la cui imponenza si può solo intuire, in quanto è impraticabile per la fitta vegetazione.
Si ritorna al Terrizzo attraverso una ripida discesa che richiede un po' di attenzione: il premio però è uno straordinario colpo d'occhio sulla "palazzata a mare" di Portovenere, vera poesia della Liguria.

dove COME *quando* *a pagina 57*

Porto Venere vista dal Terrizzo, che è il centro più animato di Palmaria. In primo piano, un allevamento di "muscoli" davanti a punta Secco, lingua di sabbia fra le preferite dagli abitanti di Porto Venere per trascorrere qualche ora in spiaggia.

PORTO VENERE
(La Spezia)

Porto Venere

Il Golfo dei Poeti, bello di natura

Un giro nel borgo alla scoperta dei suoi tesori, una veleggiata in mare e l'unica occasione dell'anno per visitare l'isola del Tino. E poi tanti indirizzi per acquisti fra i carruggi di **Lara Leovino** ✱ Fotografie **Gabriele Croppi**

Porto Venere, a circa 15 km da La Spezia, si raggiunge in auto con l'A12 Genova-Livorno o l'A15 La Spezia-Parma. L'uscita è La Spezia, da qui si segue la provinciale per Porto Venere. **Aeroporti:** Pisa (90 km circa) e Genova (114 km). **In camper:** area attrezzata di viale San Bartolomeo a La Spezia, 339/805.25.87. **Palmaria si raggiunge in battello da Porto Venere in pochi minuti**. Durante l'estate partenze dal molo Doria per punta Secco e Terrizzo ogni 30 minuti circa dalle 9 alle 18,45. Prezzo 2,50 € a tratta, 4,50 € andata e ritorno. Per corse autunnali: www.barcaioliportovenere.com, 347/802.48.17. Partenze per Palmaria (Terrizzo e Pozzale) anche da La Spezia; 10 € andata e ritorno. Info: www.navigazionegolfodeipoeti.it

La grotta di Byron e il castello dei Doria

Non si può non rimanere incantati davanti alla lunga "muraglia" variopinta formata dalle case di Porto Venere. Ma i gioielli del borgo sono molti: si comincia dalla **chiesa di San Pietro** (*calata Doria 1, 0187/79.06.84;* orario: 8,30-19) che domina il promontorio davanti a Palmaria. Il tempio, che presenta sia all'esterno che all'interno i tipici decori a fasce bianche e nere, fu eretto fra il XII e il XIII secolo in stile gotico genovese, e poi fortemente rimaneggiato negli anni 30 del '900. A due passi c'è la **grotta dell'Arpaia**, a cui si accede tramite una ripida scalinata fra le rocce. Il suggestivo scorcio che si apre allo sguardo è dedicato alla memoria di Lord Byron, grande estimatore di questo lembo di Liguria. Altra tappa, nel cuore del borgo, è la **chiesa di San Lorenzo** (*piazza San Lorenzo, 0187/ 79.06.84;* orario: 8,30-19), elegante edificio romanico del XII secolo che custodisce il miracoloso quadro della Madonna Bianca, celebrata con una grande festa il 17 di agosto. A dominare il golfo c'è lo scenografico **castello dei Doria** (*via dei Mulini, 0187/ 79.48.00;* orario: tutti i giorni 10,30-18,30; ingresso 5 €). Eretto nel XII secolo, ha una pianta pentagonale con imponenti bastioni difensivi e una grande torre circolare. Adiacente al forte, merita una visita, per la posizione magnifica, il cimitero medievale che dall'alto della roccia guarda il mare aperto; qui è sepolto il celebre alpinista Walter Bonatti. Infine, in località Le Grazie, frazione di Porto Venere, sosta alle rovine della **villa romana del Varignano** (*via Varignano Vecchio, 0187/79.03.07*), residenza del I-II secolo a.C., con resti di mosaici e numerose curiosità archeologiche; aperta da martedì a domenica dalle 14 alle 19 (fino al 15 settembre) e 9-14 dal 16 settembre; 3 €.

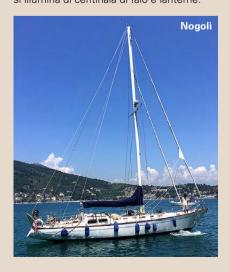
VIVERE IL TERRITORIO

Dal weekend a vela alla festa di San Venerio

Settembre è il mese ideale per visitare Porto Venere e il suo piccolo arcipelago. Chi ama la barca a vela può scegliere le crociere di un weekend a bordo del **Nogolì**, elegante imbarcazione inglese d'epoca. Oltre alle veleggiate fra Palmaria e Tino sono previste cene a bordo a base di pesce abbinate a degustazione di vini piemontesi e liguri. Il prezzo per persona va da 75 a 110 € al giorno. Info: *338/214.49.11*. Chi preferisse brevi sortite in gommone può rivolgersi a **Palmaria Noleggio** (*calata Doria 3; www.palmarianoleggio.com)* o a **Franco Vigna** (*calata Doria 4, 338/3.95.29.94*). Oppure, a Le Grazie, da **Lisca di Pesce** (*via della Libertà 83; www.liscadipesce.com)*. Prezzi da 30 € all'ora. Settembre è anche il mese della **festa di San Venerio**, santo eremita, patrono delle chiese del Golfo. È celebrato il 12 e 13 con una spettacolare processione in mare da La Spezia a Porto Venere e poi al Tino. Per l'occasione l'isola militare, normalmente inaccessibile, è aperta ai visitatori, mentre Porto Venere di notte si illumina di centinaia di falò e lanterne.

Nogolì

PORTO VENERE
(La Spezia)

Locanda Lorena

Grand Hotel Portovenere

Gli alberghi

Grand Hotel Portovenere ★★★★ *(via Garibaldi 5, 0187/77.77.51).* Inaugurato nel 2014, è uno dei migliori resort della costa. Sorge nel cuore di Porto Venere e offre una vista straordinaria sul borgo. Le 56 camere hanno raffinati arredi dai colori pastello e sono arricchite da terrazze e balconi affacciati sul mare. Rinomato il suo ristorante capitanato dallo chef Francesco Parravicini. In tavola piatti a base di prodotti italiani d'alta qualità, da gustare nella magnifica terrazza dell'hotel. Conto sui 50 €. Camera doppia con colazione e parcheggio gratuito da 299 €.
Residenza La Maiella *(isola di Palmaria, cala Maiella, 0187/79.23.70).* Da un'antica postazione militare a picco sul mare sono state ricavate 5 camere con splendida vista: dal Tino alla Versilia. La prima colazione è servita sotto un pergolato panoramico. Doppia con colazione da 200 €.
Hotel Belvedere ★★★ *(via Garibaldi 26, 0187/79.06.08).* Da 40 anni nel borgo, offre ambienti in stile liberty e 17 camere dotate di tutti i comfort, di cui 10 con vista mare. Doppia con colazione da 160 €.
L'Oblò *(via Colonna 37, 328/716.47.71).* Affittacamere di lusso all'interno di una casa medievale in pieno centro. Aperto da meno di tre mesi, offre 3 camere con eleganti arredi, tutte con jacuzzi. Doppia con colazione 150 €.

Bajeico

I ristoranti

Trattoria da Iseo *(calata Doria 9, 0187/79.06.10).* Locale di tradizione familiare, fra i più apprezzati in Liguria dagli amanti del pescato fresco. Cavalli di battaglia sono le fritture, i marinati e le grigliate. Ottimi anche i piatti regionali di terra. Conto sui 55 €.
Locanda Lorena *(via Cavour 4, Palmaria, 0187/79.23.70).* Indirizzo storico sull'isola per gustare le specialità di mare cucinate dal patron Giuseppe Basso. Si può raggiungere di sera da Porto Venere con il motoscafo in legno del locale, che fa la spola. Ambiente easy-chic, con anche 6 camere per pernottare (b&b: 130 €). Conto sui 50 €.
Ristorante Portivene *(via Capellini 94, 0187/79.27.22).* Un locale contemporaneo arredato con gusto nel carruggio principale del borgo. Il pesce è il piatto forte ma, fra i primi, imperdibile il trio di testaroli. Conto 30 €.
Anciùa *(via Capellini 40, 331/771.96.05).* Fast food mediterraneo con gustosi panini di pesce e squisite acciughe con fiori di zucca e salvia fritta. Prezzi sui 5-10 €.

ACQUISTI NEL BORGO

Pesto fatto in casa, tessuti artistici e ceramiche

Un anfiteatro d'acque che, fra carruggi e case-torri, conta numerose botteghe di artigianato e gastronomia, da sempre una attrattiva per i visitatori a passeggio per Porto Venere. Fra i negozi più apprezzati c'è **Bajeicò** (pesto in dialetto ligure): qui Laura Massa sminuzza nel mortaio le foglie freschissime del basilico del suo orto, insieme ad aglio, pinoli, sale e formaggio grattugiato, e crea gustosi e profumatissimi vasetti di pesto. La bottega è in *via Capellini 70, 0187/79.10.54*. L'**Olioteca Bansigo** *(via Capellini 95, 0187/79.10.54)* è invece dedicata all'olio e alle sue varietà: prima di scegliere e acquistare quello preferito, vengono proposte vere e proprie degustazioni. Sempre nel carruggio centrale di via Capellini, al civico 54, si trova l'atelier artistico di Paolo Sassi, **Le Mie Sete** *(0187/79.22.88)*, laboratorio specializzato nella pittura su tessuti rigorosamente italiani: seta, cotone, lino, lana. Il risultato sono originali complementi d'arredo, capi d'abbigliamento e accessori. Interessanti e molto amati dagli stranieri i bijoux all'uncinetto (tutti realizzati a mano) in vendita da **Tartalluga sul Tatai** *(via Capellini 46, 0187/79.17.88)*. **Nudo Handmade** *(via Capellini 133, 0187/79.04.72)* è il regno della pelle: qui si trovano pregiate scarpe, borse e cinture. Altro indirizzo da appuntarsi è **La Bottega di Rena** *(via Colonna 36, 0187/79.80.13)*, negozio-atelier in cui Renato crea le sue ceramiche artistiche con colori e decorazioni ispirati al territorio.

La Bottega di Rena

info

Associazione Turistica Pro Loco di Porto Venere, *piazza Bastreri 7, 0187/79.06.91, 0187/79.48.00, www.prolocoportovenere.it*
Parco Naturale Regionale di Porto Venere, *via Garibaldi 9, 0187/79.48.23, www.parconaturaleportovenere.it*

SCOPRIRE IL LATO ROMANTICO DELLA MONTAGNA

Cielo azzuro, sole e natura in Carinzia

Alla ricerca della pietra dell'amore sull'Alpe di Millstatt

Tutte le prelibatezze dell'Alpe Adria

Da rifugio a rifugio sull'Alpe Gerlitzen

Sono sempre di più le persone che scelgono di passare le proprie vacanze all'aria aperta, alla scoperta di luoghi incontaminati, per beneficiare di tutte le bellezze che solo la natura può offrire. La Carinzia offre diverse possibilità per chi ama la montagna e l'escursionismo, non solo per i più grandi camminatori, ma anche per le famiglie e per i bambini. Spazio anche al piacere della tavola e naturalmente all'amore, con un sentiero interamente dedicato a chi ha trovato la propria dolce metà. Si affaccia proprio sul Lago Millstätter See, il più romantico tra tutti i laghi della regione austriaca e si chiama il "Sentiero dell'Amore". In sette tappe gli escursionisti scoprono mille modi di vivere l'amore, mentre su tutto il camino si trovano i granati, petre rosso fuoco che si dice essere veri portafortuna per tutti gli innamorati.

Sull'Alpe Gerlitzen invece, montagna e gastronomia si sposano in quello che è chiamato il "Sentiero degli Assaggi" o "Kostale Weg", un facile itinerario che collega tre rifugi che offrono una carrellata di piatti della cucina locale tradizionale.

Per dettagli e per ottenere il catalogo gratuito
si prega di rivolgersi a:

Urlaubsinformation Kärnten
(Ente Turismo della Carinzia)
Tel. +43(0)463/3000, E-Mail: info@kaernten.at
www.carinzia.at

Il Sud dell'Austria
www.carinzia.at

Il cortile degli Uomini, fulcro del complesso eretto dal 1419 su progetto di Filippo Brunelleschi. È considerato una delle opere fondative del nuovo linguaggio rinascimentale.

FIRENZE **Museo degli Innocenti**

IL TESORO DEI BAMBINI

L'Istituto degli Innocenti si occupa di tutela dell'infanzia dalla metà del '400. Dopo tre anni di lavori, ha riaperto le porte del suo museo: un percorso completamente rinnovato tra storia, arte e architettura

TESTI **Barbara Gabbrielli** ★ FOTOGRAFIE **Fabio Gambina**

Sembra di sentire le voci dei bambini, il fruscio delle gonne delle balie, le parole sommesse delle ragazze chine sul cucito, le preghiere. E anche il rumore dei passi di chi, nel cuore della notte, sale i gradini per lasciare nel loggiato un bimbo in fasce, suonare la campana e fuggire via. L'Istituto degli Innocenti di Firenze, che **da seicento anni si occupa della cura dei bambini e della tutela dei loro diritti**, oggi può raccontare la sua lunga storia ancora meglio che in passato. Merito del nuovo museo inaugurato a giugno dopo tre anni di lavori e restauri: cinquemila metri quadrati che illustrano il patrimonio artistico e architettonico dell'Istituto e tengono viva la memoria di un luogo caro a tutta la città.

C'era solo la basilica della Santissima Annunziata quando Filippo Brunelleschi iniziò a costruire un ospedale per trovatelli. Tutto intorno, campi e orti. Era il 1419, gli albori del Rinascimento, per Firenze uno dei momenti di maggiore splendore. Ma il fenomeno dell'abbandono dei bambini si stava intensificando, e per questo il mercante Francesco Datini nel 1410 aveva destinato mille fiorini alla costruzione di una struttura dedicata alla loro accoglienza. Nove anni dopo, l'Arte della Seta, una delle più importanti corporazioni fiorentine, utilizzò il lascito per dare inizio al progetto. Nacque così lo "spedale" intitolato a Santa Maria degli Innocenti, il primo brefotrofio d'Europa. In sei secoli da qui sono passati 500 mila bambini, tra orfani, figli illegittimi o di famiglie indigenti. Non a caso, a Firenze, cognomi come Innocenti, Nocentini, Degl'Innocenti sono tra i più diffusi.

L'ingresso, alla destra del loggiato brunelleschiano, accoglie il visitatore con due porte in bronzo, moderne rivisitazioni di quelle rinascimentali. Varcata la soglia, subito arriva il richiamo al passato. Volgendo lo sguardo a sinistra, attraverso una vetrata si scorge, in fondo alla prospettiva del loggiato, la finestra ferrata dove venivano lasciati i bambini. In molti la chiamano "ruota", ma non lo è mai stata. In origine era una semplice pila in pietra; la grata, aggiunta nel Settecento, aveva lo scopo di far passare solo i neonati.

STORIE CHE COMMUOVONO E CAPOLAVORI D'ARTE

Il percorso di visita parte nel silenzio del seminterrato, l'antico refettorio. Qui, tra opere e oggetti d'arte, si legge la storia dell'Istituto dalla fondazione al 1900, anno in cui si presentò all'Esposizione Universale di Parigi attraverso le foto di Giacomo Brogi che documentavano la vita quotidiana di balie e bambini. Il racconto delle vicende dei piccoli "nocentini" ····▶

Qui sopra: uno dei piccoli oggetti che spesso i genitori costretti ad abbandonare i figli lasciavano con i bambini per consentirne il riconoscimento. **In alto:** piazza della Santissima Annunziata con l'elegante loggiato dell'Istituto disegnato da Brunelleschi. **A destra, dall'alto:** uno dei putti in terracotta invetriata realizzati da Andrea della Robbia nel 1487 per il loggiato, esposti fino a novembre nel museo; la nuova scala tra il piano terra e il primo piano.

emoziona profondamente e culmina nella sala dedicata ai "segni di riconoscimento", dove i 140 cassetti di un grande schedario semicircolare custodiscono medaglie, monete, chicchi di rosario, pezzi di stoffa, fermagli, messaggi. Tutti oggetti (di epoca ottocentesca) lasciati dai genitori tra le fasce dei bambini come tracce per ritrovare, in futuro, un'identità e riannodare i fili di una storia interrotta. Accanto, su quattro schermi scorrono le biografie dei piccoli abbandonati: da Agata Smeralda, la prima neonata arrivata nel 1445, a Ultimo Lasciati, che chiude la serie dei bimbi affidati all'Istituto nel 1875, quando viene dismessa la finestra per gli abbandoni anonimi. **Il percorso prosegue al piano terra con la scoperta dell'edificio, considerato il primo esempio di architettura rinascimentale fiorentina**. Oltre al loggiato, Brunelleschi concepì un impianto che prevedeva l'ampio cortile centrale, detto poi degli Uomini, e due strutture simmetriche ai lati: la chiesa a sinistra e l'"abituro" dei fanciulli a destra. Passeggiando sotto le arcate, non si può non rimanere affascinati dall'eleganza del grigio della pietra serena e del bianco degli intonaci.

Sotto: la Galleria che ospita alcune tra le opere d'arte più importanti del museo. In primo piano, *Madonna col Bambino e un angelo* di Sandro Botticelli (1445 circa). **A sinistra:** la sala del Ghirlandaio, in fondo alla Galleria.

L'ARMONIA DEL RINASCIMENTO AL SERVIZIO DELL'INFANZIA

❶ Loggiato
La ritmica scansione degli archi disegnati da Filippo Brunelleschi è da sei secoli il "volto" dell'Istituto.

❷ Finestra ferrata
Dal 1660 al 1875 i neonati abbandonati venivano lasciati dai genitori oltre la grata di questa apertura. In precedenza, per lo scopo si usava una conca di pietra (la "pila").

❸ Nuovo ingresso
Un portale in bronzo introduce al percorso di visita; quella accanto è l'uscita, ma permette anche di raggiungere il bookshop e il Verone.

❹ Sezione storica
L'itinerario inizia al piano interrato con il racconto della vita quotidiana all'interno degli Innocenti.

❺ Segni di riconoscimento
Si trovano qui le 140 teche con gli oggetti posti dai genitori tra le fasce dei figli lasciati nella finestra ferrata.

❻ Cortile degli Uomini
La visita prosegue al piano terra con il magnifico spazio aperto progettato da Brunelleschi.

❼ Cortile delle Donne
Fu aggiunto nel 1439 al progetto brunelleschiano.

❽ Chiesa
Dedicata a Santa Maria degli Innocenti, è stata rifatta nel '700. Non fa parte del percorso di visita del museo.

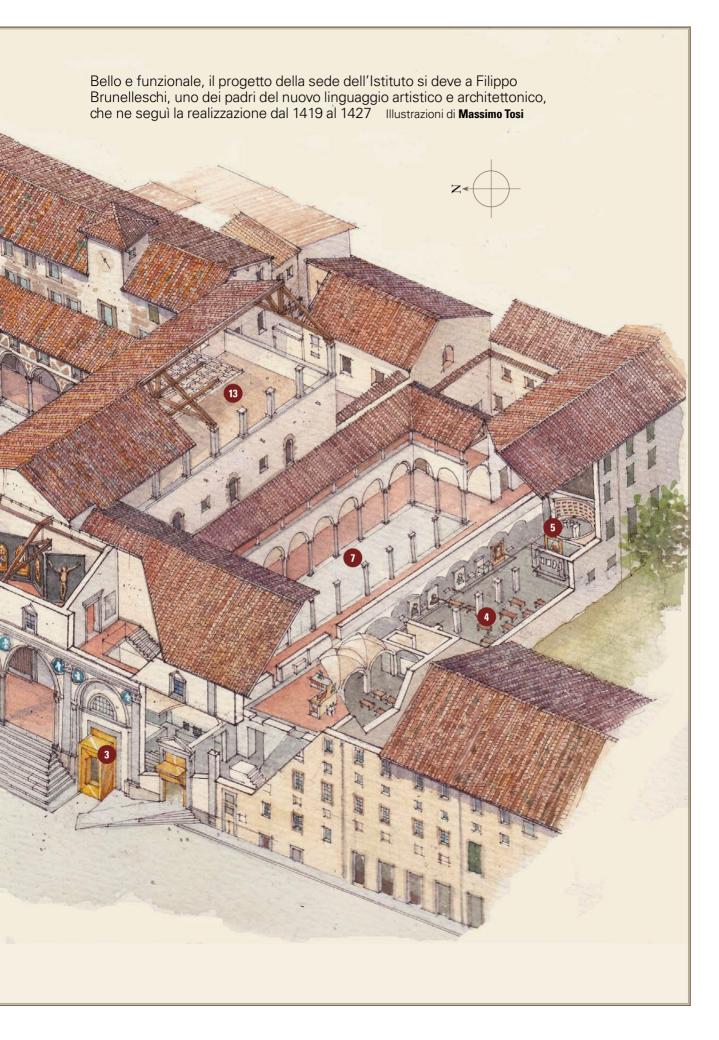
❾ Galleria
Il terzo livello del nuovo allestimento è dedicato all'arte. Qui sono esposte, tra le altre, due Madonne col Bambino di Botticelli e Luca della Robbia.

❿ Sala del Ghirlandaio
Deve il nome a uno dei capolavori della raccolta, l'*Adorazione dei Magi* di Domenico Ghirlandaio (1488-89). Espone anche dipinti di Bartolomeo di Giovanni, Piero di Cosimo e Neri di Bicci.

⓫ Putti in fasce
Sono qui esposti temporaneamente, dopo il restauro, i tondi in terracotta invetriata realizzati per il loggiato da Andrea della Robbia nel 1487. A novembre torneranno in facciata.

⓬ Coretto delle balie
Conserva i manufatti realizzati dalle donne per motivi devozionali.

⓭ Verone
Terrazza coperta, fino a fine '800 stenditoio per i panni. Oggi ospita la caffetteria del museo.

Bello e funzionale, il progetto della sede dell'Istituto si deve a Filippo Brunelleschi, uno dei padri del nuovo linguaggio artistico e architettonico, che ne seguì la realizzazione dal 1419 al 1427 Illustrazioni di **Massimo Tosi**

GLI SPEDALI: ASSISTENZA PER TUTTI

Itinerario tra le memorie della fitta rete assistenziale fiorentina sorta nel Medioevo. Piccole e grandi strutture disposte lungo la direttrice percorsa dai pellegrini di passaggio in città

1 Conservatorio delle Mantellate
Il convento di via San Gallo, oggi delle Mantellate, era tra i primi luoghi di sosta e ricovero che i pellegrini diretti a Roma incontravano dopo l'ingresso in città da nord.

2 Spedale di Bonifacio
Dedicato ai poveri infermi, fu eretto a partire dal 1377 su iniziativa del parmense Bonifacio Lupi, dei marchesi di Soragna. Alla fine del '700 fu destinato alle malattie croniche.

3 Spedale di Gesù Pellegrino
Istituito all'inizio del '300, dava ricovero ai sacerdoti poveri, anziani e infermi; offriva inoltre accoglienza agli ecclesiastici in pellegrinaggio. Demolito a fine '600, ne resta solo la chiesa.

4 Spedale di San Matteo
Quando fu inaugurato, nel 1410, disponeva di 60 letti per malati indigenti. A volerlo fu Guglielmo Balducci, membro dell'Arte del Cambio. Oggi è sede dell'Accademia di Belle Arti.

5 Arcispedale di Santa Maria Nuova
Fatto erigere dal mercante Folco Portinari, fu inaugurato nel 1288. Ampliato nel corso dei secoli, è il più antico ospedale fiorentino ancora oggi in funzione.

6 Loggia del Bigallo
Trecentesca, ospita il museo che conserva testimonianze delle due compagnie che vi ebbero sede (della Misericordia e del Bigallo), entrambe impegnate in attività assistenziali.

❼ Congregazione dei Buonomini di San Martino
Fondata nel 1442, è ancora oggi attiva. Da oltre 500 anni raccoglie donazioni per i bisognosi. La sede di piazza San Martino è aperta alle visite.

❽ Spedale del Santo Sepolcro
Documentato presso Ponte Vecchio dalla fine del ’200, ma probabilmente già attivo nel secolo precedente. Non si sa con certezza se fosse destinato agli infermi o ai pellegrini.

❾ Oratorio di San Sebastiano dei Bini
Noto come “spedalizzo” di Santo Spirito, dal XIII al XVIII secolo è stato luogo di ricovero per infermi e pellegrini.
Dal 2002 è sede di un piccolo museo di arte sacra.

❿ Spedale della Buca
Fondato nel 1338, per volontà testamentaria di Lapo di Baldo Fantoni, presso un’osteria detta “della Buca”. Accoglieva, per non più di tre sere consecutive, donne mendicanti.

⓫ Spedale del Piccione
Fondato nel ’300, ma attivo in quest’area dalla metà del ’400. Dava ospitalità ai mendicanti ed era retto dalla confraternita dei Laudesi di Madonna Santa Maria e dello Spirito Santo.

⓬ Spedale di San Giovanni Battista della Calza
Sorto nel 1362 presso porta Romana, accoglieva poveri e infermi. Era diretto dai Cavalieri del Santo Sepolcro di Gerusalemme.

Sopra: la "finestra ferrata" sul lato sinistro del loggiato da cui i genitori facevano passare i neonati affidati in modo anonimo all'Istituto.
Sotto: le teche della sala al piano interrato in cui sono esposti alcuni dei segni di riconoscimento lasciati accanto ai bambini abbandonati.

Qui sopra: il pannello riservato alle riflessioni dei visitatori lungo il percorso. **A sinistra, dall'alto:** il cortile delle Donne, aggiunto nel 1439 al progetto di Brunelleschi e destinato alla vita quotidiana della comunità femminile; l'*Incoronazione della Vergine* di Neri di Bicci (1460), nella sala del Ghirlandaio. **In alto:** scorcio degli spazi del piano interrato dedicati alla storia dell'Istituto; in primo piano, *Vergine* di Giovan Battista Sermei (1605 circa).

Di qui si sale per giungere alla lunga Galleria che si sviluppa sopra al loggiato, fulcro artistico del museo. È **un concentrato di opere importanti, frutto di donazioni e committenze dirette, tutte intimamente legate alla vita dell'Istituto**. Come la *Madonna col Bambino* realizzata da Luca della Robbia nel 1445 per la chiesa della comunità femminile, oggetto di venerazione di balie e fanciulle; e come la *Madonna in trono col Bambino e angeli, venerata dalle nocentine*, dipinta nel 1564 dal Poppi, giovane di talento che aveva studiato pittura proprio agli Innocenti. La sala finale raccoglie le opere più prestigiose e le ripropone secondo l'originale collocazione sugli altari della chiesa di Santa Maria degli Innocenti. Al centro, l'*Adorazione dei Magi* di Domenico Ghirlandaio (1485), in cui accanto a San Giovanni Battista, patrono di Firenze, figurano l'artista e il committente, il priore Francesco Tesori. Dietro la capanna, due figure che innalzano un muro, probabile allusione all'edificazione dell'Ospedale, e ancora oltre, la strage degli Innocenti. Sulla sinistra, la *Madonna col Bambino in trono e santi* (1493) di Piero di Cosimo; a destra, l'*Incoronazione della Vergine* di Neri di Bicci (1460).

A TU PER TU CON I CELEBRI PUTTI DI ANDREA DELLA ROBBIA

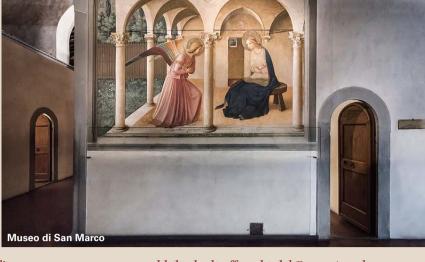
Dalla sala del Ghirlandaio si accede al Coretto delle balie, affacciato sulla chiesa: qui le donne assistevano alla messa e realizzavano piccoli fiori di carta destinati a figure devozionali, quelle conservate nei tabernacoli in esposizione. Tra queste spicca la statua settecentesca di *San Nicola*, protettore delle ragazze da marito e dei bambini. In una stanza a fianco, inondata di luce, "riposano" invece i dieci *Putti in fasce* in terracotta invetriata di Andrea della Robbia. Dal 1487 fino all'anno scorso sono rimasti sulla facciata brunelleschiana, simboli inconfondibili dell'Istituto e della sua missione. L'Opificio delle Pietre Dure li ha restaurati e fino a novembre si avrà il privilegio di ammirarli da vicino, per assaporarne la bellezza. A fine anno, poi, torneranno all'esterno, nei dieci oculi incorniciati dalla pietra serena ora occupati da una serie di copie. **La visita al Museo degli Innocenti termina in un luogo speciale, rimasto a lungo inaccessibile**. È il Verone, la terrazza coperta realizzata nel 1493 con la funzione di stenditoio. Oggi ospita la caffetteria del museo e regala una visione suggestiva dei tetti di Firenze, fino a un altro capolavoro di Brunelleschi: la cupola del duomo.

dove COME quando *a pagina 73*

dove COME *quando*

FIRENZE

Passeggiata tra capolavori

Museo di San Marco

I dintorni del Museo degli Innocenti offrono l'incontro con opere imperdibili: dagli affreschi del Beato Angelico al David *di Michelangelo. In mostra in città, i grandi del nostro tempo* di **Barbara Gabbrielli** ✱ Fotografie **Fabio Gambina**

Il Museo degli Innocenti, in piazza della Santissima Annunziata 12, si raggiunge dalla stazione di Santa Maria Novella con i bus 14 e 23 (www.ataf.net). **In aereo:** Aeroporto Amerigo Vespucci; bus per la stazione (800.37.37.60). **In camper:** area di parcheggio Europa, viale Europa, 055/50.30.22.09. **Per la visita:** il museo è aperto tutti i giorni dalle 10 alle 19; ingresso 7 €, Family (2 adulti e 2 bambini under 11) 10 €. L'accesso al bookshop e al Caffè del Verone è libero e indipendente da quello del museo. Info 055/203.73.08, 848.08.23.80, www.istitutodeglinnocenti.it

Grandi classici e tesori da scoprire

Accanto al museo, la basilica della **Santissima Annunziata** *(055/239.80.34)* è una delle chiese più amate dai fiorentini. Il cuore è la cappella dell'Annunziata, con l'affresco dell'*Annunciazione* documentato dal 1341, ma vanta molte altre opere di grande interesse, firmate da Andrea del Sarto, Rosso Fiorentino, Pontormo. Aperta tutti i giorni 7,30-12,30 e 16-18,30; festivi anche 20,45-21,45; ingresso libero. Accanto, il palazzo della Crocetta è sede del **Museo Archeologico Nazionale** *(piazza Santissima Annunziata 9b, 055/235.75)*, che riunisce importanti collezioni etrusche e romane. Protagonista indiscussa è la statua bronzea etrusca della *Chimera di Arezzo*. Da martedì a venerdì 8,30-19, sabato e domenica 8,30-14; ingresso 4 €. La vicina **Galleria dell'Accademia** *(via Ricasoli 58, 055/238.86.09)* è celebre per il *David* e i *Prigioni* di Michelangelo, e per la raccolta di dipinti dal '200 al Manierismo. Da martedì a domenica 8,15-18,50, martedì fino alle 22; ingresso 8 €. Poco distante è anche il **Museo di San Marco** *(piazza San Marco 3, 055/238.86.08)* nel convento domenicano dell'omonima basilica. Esibisce molte opere del Beato Angelico, come la splendida *Annunciazione*, e l'*Ultima cena* del Ghirlandaio. Lunedì-venerdì 8,15-13,50, sabato e domenica 8,15-16,50; ingresso 4 €. Nei dintorni, anche due tesori poco noti: il **Cenacolo di Sant'Apollonia**, nell'antico monastero delle Benedettine *(via XXVII Aprile 1, 055/238.86.07)*, con l'*Ultima cena* di Andrea del Castagno del 1447 (lunedì-domenica 8,15-13,50, ingresso libero), e la **Sala del Perugino** nel convento di Santa Maria Maddalena de' Pazzi *(055/247.84.20)*. Per ammirare la splendida *Crocifissione* si entra da via della Colonna 9, sede del Liceo Michelangiolo; martedì e giovedì 14,30-17,30, nei giorni di apertura del Liceo; ingresso libero.

GIARDINI

Gli orti dei Medici e i viali della memoria inglesi

Firenze è la città di Boboli, ma lo storico giardino non è l'unica occasione per vivere il verde tra un museo e l'altro. Nei pressi del Museo degli Innocenti c'è il **Giardino dei Semplici** *(via Micheli 3, 055/275.74.02)*, voluto da Cosimo I de' Medici a metà del '500 per la coltivazione delle piante medicinali. Oggi si passeggia all'ombra di alberi monumentali, tra serre ottocentesche, palme, piante rare ed erbe selvatiche. Fino al 15 ottobre, lunedì-venerdì 10-19, chiuso mercoledì; ingresso 3 €. Decisamente un unicum è il **Cimitero degli Inglesi** *(piazzale Donatello)*, un'isola verde lungo i viali disegnati da Giuseppe Poggi al posto delle antiche mura. Molto suggestiva la tomba della scrittrice Elizabeth Barrett Browning. Accanto ai cipressi, le aiuole sono punteggiate di rose, lavanda e giaggioli viola. Lunedì 9-12, martedì-venerdì 15-18; ingresso libero. Un inaspettato giardino è fiorito sul terrazzo di Saturno di **palazzo Vecchio** *(piazza della Signoria, 055/276.82.24)*. È un orto pensile che si ispira agli "orticini" voluti a metà '500 da Cosimo I de' Medici ed Eleonora di Toledo: vasi di agrumi, spalliere di frutti, cespugli di melograni e di rose, ortaggi e primizie, erbe aromatiche, forme topiate di bosso e alloro. Nel percorso di visita del Museo di Palazzo Vecchio fino al 25 settembre: lunedì-domenica 9-23, giovedì solo 9-14; ingresso 10 €.

Giardino dei Semplici

Residence Hilda

Loggiato dei Serviti

Gli alberghi

Residence Hilda *(via dei Servi 40, 055/28.80.21).* A due passi dal Museo degli Innocenti, cinque appartamenti spaziosi e luminosi arredati con mobili realizzati da artigiani locali e pezzi di design. Splendida la suite deluxe all'ultimo piano con vista sui tetti. Suite per due con colazione da 290 €.
Hotel Loggiato dei Serviti ★★★ *(piazza Santissima Annunziata 3, 055/28.95.92).* Davanti al museo; un tempo foresteria dell'ordine dei Servi di Maria, oggi ospita 37 camere ed eleganti salottini. Doppia con colazione da 199 €.
B&B Antica Dimora Johlea *(via San Gallo 80, 055/463.32.92).* All'ultimo piano di un antico palazzo del centro: quattro camere, tutte diverse, con letto a baldacchino, pareti dipinte con pigmenti naturali e splendida vista su tutta Firenze. Doppia con colazione da 160 €.
B&B La Signoria di Firenze *(via Calimaruzza 1, 055/230.29.23).* Praticamente in piazza della Signoria, nella via in cui aveva sede l'antica Arte dei Mercatanti; le cinque camere sono dedicate a Verrocchio, Masaccio, Vasari, Cellini e Ghirlandaio. Doppia con colazione da 150 €.

I ristoranti

Gurdulù *(via delle Caldaie 12r, 055/ 28.22.23).* Design rétro e cucina gourmet con tratti toscani, spagnoli e balcanici. Il menu cambia a seconda delle stagioni e delle intuizioni della cuoca Entiana Osmenzeza, un nome da tenere d'occhio. Conto 50-60 €.
La Ménagère *(via de' Ginori 8, 055/ 075.06.00).* Uno spazio dalle molte anime: ristorante, bistrot, ma anche bar per la colazione o l'aperitivo e negozio di fiori. Una bellissima ristrutturazione ha dato vita a un locale adatto a tutte le ore della giornata. Al bistrot 20 €, menu degustazione 55 €.
Fishing Lab alle Murate *(via del Proconsolo 16r, 055/24.06.18).* Il pesce che non ti aspetti, scelto pezzo per pezzo dal cliente per comporre piatti di crudo o alla griglia. Poi, street food di mare, primi e cotture insolite. Bello mangiare al bancone. Conto 25-35 €.
Santarpia *(largo Annigoni 9, 055/ 24.58.29).* Pizza che più napoletana non si può: fritta, con salsiccia e friarielli, margherita, ma anche un po' sperimentale, ad esempio con il fiorentinissimo lampredotto (interiora bovine). Il tutto in un locale luminoso ed elegante, nuovo in città ma già considerato il top nel suo genere. Conto 20-30 €.

Fishing Lab alle Murate

IN ESPOSIZIONE

Nuove tendenze, antiche sculture e arazzi del '700

Classico e contemporaneo convivono nel calendario degli appuntamenti autunnali fiorentini. L'evento di punta è la mostra **Ai Weiwei. Libero**, dedicata al celebre artista cinese, dal 23 settembre al 22 gennaio 2017 a palazzo Strozzi *(piazza Strozzi, 055/264.51.55)*: installazioni monumentali, sculture, video e fotografie. Aperta tutti i giorni 10-20, giovedì 10-23; ingresso 12 €. C'è tempo fino al 2 ottobre per visitare la prima mostra personale dedicata a **John Currin**, artista contemporaneo celebre per i suoi ritratti e i nudi carichi di ironia; al Museo Bardini *(via dei Renai 37, 055/234.24.27)*, lunedì e giovedì-domenica 11-17; ingresso con il biglietto del museo, 6 €. Due gli appuntamenti da non mancare a palazzo Pitti *(piazza Pitti, 055/29.03.83)*. **Splendida Minima. Piccole sculture preziose nelle collezioni medicee**, al Museo degli Argenti fino al 2 novembre, è una mostra dedicata alle rare microsculture in pietra dura realizzate in età ellenistica e romana con una tecnica che andò perduta nel Medioevo, riscoperta e riproposta in epoca rinascimentale. Tutti i giorni 8,15-18,30; ingresso 10 €. Infine, **I Quattro Continenti. Arazzi fiorentini su cartone di Giovanni Camillo Sagrestani**, alla Galleria Palatina dal 27 settembre all'8 gennaio 2017. Bellissimi arazzi del '700 che raffigurano i continenti con fantasiose invenzioni. Da martedì a domenica 8,15-18,50; ingresso 13 €.

La mostra di John Currin

info

Ufficio informazioni turistiche, *via Cavour 1r, 055/29.08.32, www.firenzeturismo.it*

Il giardino all'italiana di villa De Mattia, impreziosito da statue e balaustre marmoree. La villa fu dimora della famiglia Beltramini dal XVI al XIX secolo e oggi è sede di rappresentanza di un'azienda.

ASOLO (Treviso)

UN BORGO, CENTO ORIZZONTI

Immersa nel verde dei dolci colli trevigiani, la cittadina che nei secoli ha ammaliato generazioni di artisti, poeti e visitatori illustri regala a ogni angolo scorci indimenticabili di natura e architettura

TESTI **Lorenza Ferrighi** ★ FOTOGRAFIE **Aldo Pavan**

Uno sguardo dall'alto della Rocca

Foto grande: una veduta del borgo dall'alto della Rocca. Si riconoscono a sinistra il campanile della cattedrale e, di fronte, il castello della Regina, dimora di Caterina Cornaro (1454-1510), ex sovrana di Cipro. **Sopra:** una scultura nel giardino di villa De Mattia. **A sinistra:** uno scorcio del giardino di palazzo Fietta Serena, con il portale d'accesso ornato dallo stemma gentilizio. **Sotto:** il giardino di palazzo Beltramini, sede del Municipio.

La collana dei colli Asolani si sgrana tra il monte Grappa e la pianura: è poco più che un'increspatura verdeggiante, accesa in autunno da pennellate di rosso e di giallo. Tra le sue pieghe, su una sella tra due alture, si distende Asolo, la cittadina che ha attratto artisti e letterati, amata dagli inglesi e dalle donne di carattere.

Inglese era Freya Stark, scrittrice, fotografa, pittrice ed esploratrice, che qui è arrivata bambina, ci è cresciuta e poi è ritornata, dopo i suoi viaggi in Medio Oriente, per mettere radici e camparci fino a cent'anni. Dal 1993 riposa nel cimitero dell'eremo di Sant'Anna, appena fuori dalla cinta muraria, accanto a un'altra illustre asolana d'adozione: la divina Eleonora Duse, che ad Asolo trovava rifugio dalle fatiche teatrali e dalle pene d'amore, non ultime quelle patite a causa di Gabriele D'Annunzio.

ISPIRAZIONI LIRICHE DA BROWNING A CARDUCCI

Inglese era anche il poeta Robert Browning, che arrivò ad Asolo a 26 anni nel 1838. Fu colpo di fulmine, tant'è che di lì a poco scrisse il dramma *Pippa Passes* ambientato nelle contrade del borgo; nel 1878 tornò per restarci e qui scrisse la sua ultima opera, dal titolo ***Asolando*, termine che sta all'incirca per "passeggiare senza una meta precisa rimirando il paesaggio"**. Vale la pena di seguire il suo suggerimento prendendo il via dal piccolo cimitero da dove si gode "la vista degli Asolani": i dolci rilievi sono preludio al massiccio del Grappa che su questo lato chiude l'orizzonte; uno dei tanti, perché, per dirla con Giosuè Carducci, Asolo è la «la città dei cento orizzonti». Se ne apre infatti subito un altro poco più in là, quando sulla cima di un colle appare tra i cipressi il "Fresco" di villa Contarini, detta degli Armeni. La facciata della leggiadra dépendance, rivolta a nord (da qui il nome), ha un forte impatto scenografico e pare dipinta, in armonia con le chiome degli alberi che la avvolgono.

Dalla trecentesca porta Santo Spirito ci si addentra quindi nelle vie strette del centro: a ridosso dell'arco c'è casa Duse, dall'intonaco rosa antico, poi una ···▶

Una via in memoria del poeta

Foto grande: via Santa Caterina. **Qui sopra:** il leone di San Marco che sovrasta la fontana Maggiore (1575) di piazza Garibaldi. **A sinistra:** via Robert Browning, intitolata al poeta inglese (1812-89) che fu tra gli illustri frequentatori del borgo, al quale dedicò la sua ultima raccolta di liriche, *Asolando*. **Sotto:** panorama dell'abitato dalla torre del castello della Regina, con la cattedrale in primo piano.

teoria di caseggiati animati da ballatoi e terrazzini, fino alla piazzetta dove spicca la facciata asimmetrica di palazzo Beltramini. Sotto i portici, un paio di caffè storici con plateatico, dove *ciacole* e qualche "ombra" scandiscono il tempo rallentato di Asolo. Il preferito dai *siori* (i ricchi) e dai turisti è a pochi passi, in piazza Garibaldi: è il Caffè Centrale, salotto nel salotto della città, punto di ritrovo dal 1796, installato in una palazzina di fronte alla cinquecentesca fontana Maggiore. La sorveglia dall'alto di una colonna il leone di San Marco che, seduto in segno di pace, protegge lo stemma di Asolo.
Quello tra Asolo e Venezia è un legame profondo, testimoniato ovunque dall'architettura dei palazzetti alleggeriti da bifore, logge e porticati. Il dominio della Serenissima, iniziato nel 1393, diede ricchezza e splendore alla città. Ma la svolta arrivò nel 1489 con **Caterina Cornaro che, ottenuta la signoria di Asolo in cambio della rinuncia al regno di Cipro, diede vita a una corte rinascimentale affollata di artisti e letterati**; qui l'umanista Pietro Bembo ambientò il dialogo platonico sull'amore *Gli Asolani.*

IL TEATRO DELLA DUSE NEL CASTELLO DELLA REGINA

La nobildonna viveva nel castello oggi chiamato appunto della Regina, issato su uno sperone di roccia a due passi dalla piazza; in quella che fu la sala del trono e dei ricevimenti ha sede il teatro intitolato a Eleonora Duse. Dall'alto di un terrazzo, dalle mura medievali che lo cingono, si gode lo spettacolo dei tetti di Asolo e della pianura, con i colli Berici ed Euganei a corrugare l'orizzonte; un altro cambio di scena tra i tanti che la cittadina riserva, quasi costringendo lo sguardo a rimbalzare dalle infinite sfumature di verde di uliveti, vigneti, lecci e cipressi che tappezzano le colline al rosso dei coppi e all'ocra delle facciate.
E il pensiero non può che correre alla pittura tonale di Giorgione e Tiziano e ai loro paesaggi mutevoli e permeati di luce; e si fa presto anche a capire a cosa alludesse Browning con il termine "asolare". "Asolando" ci si ritrova in piazza, dove l'occhio cade sul grande affresco che ····▶

Il "Fresco" incorniciato dai cipressi

Foto grande: il borgo immerso nel verde dei colli. Sul monte Ricco si scorge la Rocca, edificata nel XII-XIII secolo. **Sopra:** il giardino della Galleria Browning. **A sinistra:** sul colle Messano svetta la scenografica facciata del "Fresco" di villa Contarini: il villino, affacciato a nord, è collegato all'edificio principale da un tunnel che attraversa il colle. **Sotto:** villa Scotti-Pasini, in posizione panoramica alle pendici del monte Ricco.

campeggia sulla facciata del quattrocentesco palazzo della Ragione, oggi sede del Museo Civico. Poco più in là, con la pianura a fare da sfondo, troneggia il duomo, di fondazione medievale ma ridisegnato tra '500 e '800, che custodisce la mirabile pala dell'*Assunta* di Lorenzo Lotto.

Ci s'infila poi sotto i portici di via Browning, lungo la quale si allineano palazzetti in stile gotico e barocco. Qui si affacciano botteghe e osterie dove fare sosta per un calice di Prosecco dei Colli Asolani e qualche *cicheto*, alias stuzzichino. Sul lato opposto, a ridosso di casa La Mura dove alloggiò Browning, c'è la cinquecentesca fontanella Zen, con un cartello di fine '800 che avverte: «Vietato di abbeverare quadrupedi». Più avanti villa Freya con il suo meraviglioso giardino, che conserva i resti del teatro della romana *Acelum*.

VEGLIA SUL BORGO LA ROCCA MEDIEVALE

Tagliando e perdendosi tra scalinate e vicoli lastricati di ciottoli, prima o poi ci si ritrova di nuovo in piazza Garibaldi o nell'adiacente piazza Brugnoli, sovrastata dall'imponente mole della settecentesca villa Scotti-Pasini ai piedi del monte Ricco, il colle più alto. Sulla sua cima troneggia la Rocca, poligonale e poderosa fortezza medievale. Da quassù, dai 15 metri del cammino di ronda, come in un caleidoscopio si vedono scorrere uno a uno i "cento orizzonti", da quello disegnato dall'arco alpino fino alla Laguna, che si lascia avvistare nelle giornate più limpide.

È luminosa Asolo, ma regala anche deliziosi angoli in penombra tra le pieghe dei suoi colli: come quello scelto dal musicista veneziano Gian Francesco Malipiero, che si ritirò in una casa lungo la via del Foresto Vecchio, defilata dal centro e celata da un parco. Poco lontano, tra gli alberi, fa capolino la chiesetta sconsacrata di San Gottardo, che oggi ospita concerti di musica da camera.

dove COME quando *alla pagina seguente*

ASOLO
(Treviso)

Castello della Regina

In compagnia delle regine

Dal castello di Caterina Cornaro al museo di Eleonora Duse fino al giardino di Freya Stark, itinerario nel borgo sulle tracce delle sue frequentatrici più prestigiose di **Lorenza Ferrighi** ✱ Fotografie **Aldo Pavan**

Asolo, a 37 km dal capoluogo Treviso, si raggiunge in auto con l'A27 Venezia-Belluno, uscita Treviso Nord e quindi statale 248, oppure con l'A4 Torino-Trieste, uscita Vicenza Est, poi statale 53 e provinciale 20.
In treno: stazione di Bassano sulla linea Trento-Venezia (a 16 km), poi bus 162 e 207, o stazione di Castelfranco Veneto sulle linee Trento-Venezia e Vicenza-Treviso (a 15 km), poi bus 204 (www.mobilitadimarca.it).
In camper: area attrezzata presso il parcheggio del Forestuzzo, via Forestuzzo, 340/773.30.42.

"Asolando" tra colli e mura

Una passeggiata ad Asolo può cominciare dal **castello della Regina** *(via Regina Cornaro)*. Edificato nel X secolo, nel XIII secolo fu dimora di Ezzelino da Romano e quindi sede dei podestà veneziani; nel 1489 arrivò la sua inquilina più illustre, Caterina Cornaro.
Si accede liberamente all'area esterna e ai belvedere sulle mura e si può visitare la torre Reata, anticamente adibita a prigione: si può salire all'ultimo piano tutti i giorni dalle 9,30 al tramonto, mentre la sala del carcere è aperta sabato e domenica, 9,30-12,30 e 15-18. Il palazzo della Ragione e il Vescovado ospitano il **Museo Civico** *(via Regina Cornaro 74, 0423/95.23.13, www.museoasolo.it)*, che comprende Pinacoteca, Tesoro della Cattedrale e una sezione dedicata a Caterina Cornaro, Eleonora Duse e Freya Stark: della Duse sono conservati oggetti personali, bozzetti di scenografie, lettere, fotografie, ritratti e abiti di scena. Aperto sabato, domenica e festivi 9,30-12,30 e 15-18, ingresso 5 €. L'altra icona del paesaggio asolano è la **Rocca**, dalle mura merlate alte 15 metri, eretta dal vescovo di Treviso tra XII e XIII secolo su una struttura militare preesistente. Si raggiunge salendo i 276 gradini che partono da porta Colmarion. Sabato e domenica, 10-19, 2 €. La **Cattedrale** dedicata all'Assunta *(piazza San Pio X 192)*, fondata nell'alto Medioevo, ha subito vari interventi successivi (la facciata attuale è di fine '800). Custodisce le pale di Lorenzo Lotto e Jacopo da Ponte raffiguranti l'*Assunzione della Vergine* e un fonte battesimale del '500. Orario 7-19. Infine da non perdere la visita al **Parco Archeologico e Giardino di Villa Freya** *(via Marconi 138)*: l'esploratrice e scrittrice inglese Freya Stark (1893-1993)trasformò il giardino della sua villa in un orto botanico, arricchendolo via via con le varietà raccolte durante i suoi viaggi. Nel parco si conservano i resti del teatro romano. Visite guidate su prenotazione i primi tre sabati di ogni mese, 3 € *(BellAsolo, 0423/56.54.78, www.bellasolo.it)*.

IL FESTIVAL

Elogio del viaggio: reale, sognato, interiore

Asolo torna alla sua vocazione di cenacolo di artisti e intellettuali da tutto il mondo e di crocevia di esperienze e avventure: dal 23 al 25 settembre il borgo ospita la seconda edizione del **Festival del Viaggiatore**. Cortili e caffè, ville private, giardini e palazzi si trasformano in luoghi di incontro con scrittori, attori, registi e musicisti per un festival diffuso che ha come filo conduttore il viaggio, da quello classico in giro per il mondo e tra le genti fino al più intimo percorso interiore. Nel corso della manifestazione sarà anche assegnato il **premio letterario Segafredo Zanetti**, da quest'anno dedicato alla letteratura per il cinema: sarà premiata l'opera che più si presta a essere tradotta sul grande schermo. Tra gli ospiti che porteranno al festival le loro esperienze di viaggio l'attore Salvatore Striano, affiancato dal regista Daniele Segre, nell'incontro "Come Shakespeare mi ha salvato la vita" (il 23 al teatro Duse), Agnese Moro, figlia di Aldo Moro (il 24 alla sala della Ragione), la scrittrice Michela Murgia (il 24 al Giardino di Villa Freya) per i "Percorsi nell'Italia che non si arrende". E per il ristoro dei partecipanti i locali servono lo "spritz del viaggiatore", in carattere con il festival: un aperitivo "viaggiante" in bicchiere monouso, da portare con sé mentre si vaga da un evento all'altro *(www.festivaldelviaggiatore.com)*.

Festival del Viaggiatore

Al Bacaro

Tappo Bar

Hotel Villa Cipriani

Gli alberghi

Hotel Villa Cipriani ★★★★ *(via Canova 298, 0423/52.34.11).* Nella villa che fu di Robert Browning, in magnifica posizione panoramica con vista sui colli e sulla pianura. Circondato da un bellissimo giardino, offre 31 camere suddivise tra la villa e la palazzina adiacente. Ottimo il ristorante. Doppia con colazione 265 €.
Albergo al Sole ★★★★★ *(via Collegio 33, 0423/95.13.32).* Delizioso e raffinato hotel ricavato in una bella palazzina d'epoca nel centro del paese. Dalla grande terrazza panoramica si gode la vista dell'adiacente villa Scotti-Pasini, del borgo e delle colline. Doppia con colazione da 199 €.
Hotel Duse ★★★ *(via Browning 190, 0423/552.41).* Nel centro storico, in una palazzina d'epoca, dispone di 16 camere arredate con molto gusto, alcune delle quali mansardate. Doppia con colazione da 100 €.
Villa Vega B&B *(via Foresto di Pagnano, 0423/550.26).* Appena fuori dal paese, circondato da un grande giardino con piante secolari, è ricavato in una costruzione di fine '800. Tre camere luminose con vista sul giardino e sulle colline. Doppia con colazione da 100 €.

I ristoranti

Locanda Baggio *(via Bassane 1, 0423/52.96.48).* Appena fuori Asolo, è uno dei migliori indirizzi della zona. Propone cucina tipica del territorio con qualche variazione sul tema. Da non mancare gli gnocchi di patate di Rozzo. Per chiudere, il semifreddo al caffè con crema vaniglia e *rasentin* di spuma alla grappa. Conto 40 €.
Hosteria Ca' Derton *(piazza D'Annunzio 11, 0423/552.18).* In tavola, cucina veneta della tradizione. Tra le specialità spiccano i bigoli (grossi spaghetti all'uovo) in salsa, con alici salate e cipolla. Buona selezione di vini della zona. Conto 35 €.
Tappo Bar *(via Roma 55, 0423/95.22.01).* Locale elegante con arredi antichi, affacciato sulla piazza principale. Lo chef e patron Stefano Rebuli propone piatti della tradizione veneta, come il risotto con i fegatini e la faraona con uva bianca. Conto 35 €.
Al Bacaro *(via Browning 165, 0423/551.50).* Indirizzo storico sotto i portici. Tagliatelle fatte in casa e bigoli al ragù d'anatra. Qui la polenta è regina: servita con formaggio e soppressa, baccalà alla vicentina, oppure con le lumache. Ottimo lo stinco di maiale al forno. Conto medio 25 €.
Osteria Al Bersagliere *(via San Martino 27, 0423/95.27.44).* Osteria di nome e di fatto quasi nascosta tra il verde a mezza collina. Qui si viene per un piatto di formaggi della zona e di ottima soppressa da accompagnare con sottaceti e soprattutto con un bicchiere di vino: Prosecco dei Colli Asolani o un più robusto Montello Rosso. Da gustare sotto la pergola. Conto sui 15 €.

Albergo Al Sole

Il classico spritz

ACQUISTI

Soppressa, vino e ceramiche artistiche

Ad Asolo lo shopping gastronomico si sposa armoniosamente con il rito tutto veneto dell'ombra e dei *cicheti*. Al **Caffè Centrale** *(via Roma 72, 0423/95.21.41)* si va per l'aperitivo della casa, il Tintoretto, a base di Prosecco dei Colli Asolani e succo di melograno, ma anche per fare scorta dei prodotti dell'azienda agricola dei fratelli Botter, i titolari. Tra questi, l'olio extravergine dei Colli Asolani e le confetture. Insolita quella di sambuco e mele verdi. Merita una sosta anche la **Corte del Re** *(via Dante 20-24, 333/506.92.31)*, il punto vendita annesso all'omonima osteria affacciata su piazza Brugnoli e conosciuta come "Da Franco", rinomata per la bruschetta nonché per le birre e il vino sfuso di qualità. In negozio, un buon assortimento di salumi e formaggi della zona, come un superlativo Morlacco del Grappa e un altrettanto buono Bastardo del Grappa. Non mancano il miele, le confetture e l'olio extravergine di oliva dei Colli Asolani. Sotto i portici, la **Gastronomia Da Mariano** *(via Browning 151, 0423/52.91.09)* è un buon indirizzo con un ricco assortimento di prodotti tipici, dal formaggio Morlacco del Grappa, fresco e quasi spalmabile o stagionato, alla soppressa, passando per i bigoli al torchio. Da non perdere il pregiato extravergine dei Colli Asolani e la pinza, focaccia dolce e rustica a base di farina di mais e frutta secca, cotta nel forno a legna. Sempre sotto i portici c'è l'**Atelier Fraz** *(via Browning 175, 0423/190.12.64)*, bottega che espone le ceramiche realizzate e dipinte a mano da Francesco Razzetti, dalle piccole "uova" decorate ai grandi vasi colorati.

Caffè Centrale

info

Informazione e accoglienza turistica di Asolo, *piazza Garibaldi 73, 0423/52.90.46; www.visittreviso.it*

PAVIA **San Pietro in Ciel d'Oro**

L'ULTIMA DIMORA DI AGOSTINO

La basilica romanica della città lombarda ospita le reliquie e il monumento funebre del santo: capolavoro di scultura del tardo Medioevo, rende omaggio alla vita e al pensiero di uno dei Padri della Chiesa

TESTI **Carlo Migliavacca** ✶ FOTOGRAFIE **Massimo Ripani**

Sono affabili e rassicuranti le facciate romaniche. La semplice armonia degli archi con cui si presentano al mondo infonde serenità e preannuncia interni in cui la luce concessa dalle piccole aperture non svela, ma accarezza l'architettura. Il "volto" della basilica di San Pietro in Ciel d'Oro, ai margini del centro antico di Pavia, è tra i più pudichi: poche decorazioni e un tocco di noncurante asimmetria nella posizione del portale che guarda a una piazzetta defilata e silenziosa, pacato preludio all'intenso itinerario artistico e spirituale offerto dall'interno.
È bello indugiare sulle panchine del sagrato, ombreggiato in estate da alte chiome, riflettendo sulla gloria passata nei secoli da questo scorcio di città. Un'iscrizione in facciata ricorda i versi del *Paradiso* dantesco che citano la chiesa come custode delle spoglie di Severino Boezio, filosofo e magistrato del V-VI secolo imprigionato e fatto giustiziare a Pavia dal re ostrogoto Teodorico, che lo credeva implicato in una congiura. Il suo *De consolatione philosophiae*, scritto ···▸

In questa foto: l'*Arca di Sant'Agostino* sopra l'altare della basilica. Nella calotta absidale, affresco a finto mosaico di Ponziano Loverini (1900). Pagina precedente: la *Mansuetudine,* una delle figure di *Virtù* scolpite nel primo registro dell'Arca.

Pagina precedente, in alto: la navata centrale della basilica. Alla base del presbiterio sopraelevato che ospita l'Arca si scorgono gli accessi alla cripta. **Sotto:** il secondo registro dell'Arca, dove il corpo del santo morente è circondato da figure dolenti. **Sopra:** particolare del compianto; al centro, San Gregorio Magno ascolta la colomba (lo Spirito Santo) che, secondo il racconto di Paolo Diacono, ispirava al grande papa la scrittura delle sue opere.

in carcere, fu letto come tramite tra la tradizione filosofica greca e il pensiero cristiano, valendogli un posto in cielo tra gli spiriti sapienti e uno in terra «Giuso in Cieldauro», scrive Dante. Ma ai tempi di Boezio la basilica non era quella che vediamo oggi, consacrata nel 1132; era la chiesa paleocristiana che un paio di secoli più tardi avrebbe accolto il corpo di un altro grande pensatore: Sant'Agostino.

LE SPOGLIE DI AGOSTINO IN VIAGGIO NEL MEDITERRANEO

Vissuto tra IV e V secolo, il Padre della Chiesa non fu mai in vita a Pavia, ma si avvicinò al cristianesimo a Milano, rapito alla brillante carriera di professore di retorica dalla predicazione del vescovo Ambrogio. Morì in Africa, sua terra d'origine, a Ippona (oggi Annaba, in Algeria) dove fu a lungo vescovo. I suoi resti furono poi portati in Sardegna per sottrarli all'occupazione saracena, e per evitare la stessa insidia nell'VIII secolo subirono una nuova traslazio- ···▸

ne giungendo sulle sponde del Ticino. L'ultimo viaggio (725 circa) fu voluto da Liutprando, re longobardo e cattolico impegnato in un tentativo di unificazione della Penisola in cui anche il culto dei santi poteva giocare un ruolo di rilievo. Dopo la sua morte, il pio sovrano raggiunse Boezio e Agostino in San Pietro, e ancora riposa vicino a loro.

UN INTERNO ESSENZIALE CHE INVITA ALLA RIFLESSIONE

La basilica "nuova" è dunque sorta attorno alle memorie di questi uomini illustri. Austero custode di tanta grandezza è il pregevole portale in pietra, nel cui timpano le figure scolpite a rilievo di un ricco e di un povero invocano un angelo messaggero di pace: esortazione a entrare essenziale e diretta. **«Le chiese romaniche sono semplici, invitano al raccoglimento e alla riflessione»**, dice padre Mario Millardi, priore della comunità agostiniana pavese, «sono il luogo ideale per seguire le indicazioni spirituali di Sant'Agostino, che invita ciascuno a ricercare in se stesso la Verità, a scoprire nel proprio cuore il Maestro interiore, la voce che infonde speranza». Pronuncia queste parole sulla soglia della basilica, scendendo i gradini che separano il livello della piazza da quello delle navate, la luce dalla penombra; un passaggio che, sottolinea, è simbolico proprio di quella discesa nell'anima.
E invita davvero a sostare questo sobrio interno, dove pietra e mattoni hanno toni pacati e le "distrazioni" sono assai discrete: capitelli figurati con le fantastiche creature del bestiario medievale e resti di affreschi rinascimentali sopravvissuti a lunghi anni di abbandono, quando la chiesa ha anche rischiato di essere abbattuta.

GRANDE OPERA DI SCULTURA ISPIRATA DALLA FEDE

In fondo alla navata centrale, nel catino dell'abside, l'oro di un affresco del primo Novecento richiama il nome della basilica, detta in Ciel d'Oro forse in riferimento alla doratura delle scomparse coperture originarie. Sotto, la grande Arca in marmo dedicata ad Agostino appare come un enorme cero montato sopra l'altare che custodisce i resti del santo, punto di fuga di ogni prospettiva tra le austere campate.

Sopra: particolare della *Prudenza*, un'altra delle *Virtù* alla base dell'Arca. Pagina seguente: uno degli accessi alla cripta. Ricostruita dal 1884, ospita le spoglie di Severino Boezio.

Troppo in alto è stata posta nel 1900, alla conclusione dei lavori di restauro che hanno ridato vita alla chiesa ridotta quasi a un rudere dal tempo e dalla storia. In origine l'Arca, realizzata tra la metà del Trecento e il primo Quattrocento, era in una sacrestia, con la figura giacente di Agostino ad altezza d'uomo e a portata di venerazione; ora la strepitosa macchina devozionale si ammira con il naso all'insù e la visione del santo affiora in scorci arditi.
«Enciclopedia della fede» l'ha definita Antonello Sacchi nel suo bel libro *Sant'Agostino a Pavia* (Àncora Editrice, 2012), **«vero trattato teologico» scolpito nel marmo** seguendo forse le indicazioni del priore Bonifacio Bottigella, che insegnava teologia e filosofia nello *studium* pavese, una delle più antiche università del mondo. Incerte restano l'attribuzione (il pisano Giovanni di Balduccio, uno o più maestri campionesi?) e la datazione dell'opera: il 1362 inciso sul retro potrebbe indicare l'inizio dell'Arca o la conclusione di una sua parte. Certo e inappuntabile, invece, il programma iconografico, che vede nel primo registro le colonne portanti della vita cristiana (le *Virtù*, gli *Apostoli*, i *Santi*) chiamate a reggere il livello in cui Agostino morente è circondato dal compianto di un gruppo di figure. Ci sono i personaggi chiave del suo avvicinamento alla fede (Ambrogio, Simpliciano) e due altri Padri della Chiesa (Girola- ···▶

mo e Gregorio Magno), mentre dall'alto Gesù si protende verso il morente emergendo da una nube di angeli, profeti e santi. La vita di Agostino è protagonista del terzo registro, seguita dalle lezioni di retorica a Roma e Milano fino alla traslazione delle spoglie a Pavia. Ancora più in alto, i miracoli del santo, tratti in buona parte dalla *Legenda Aurea* di Jacopo da Varagine. Gli occhi corrono tra la folla che popola questa cittadella della fede eretta in onore del vescovo di Ippona, indugiando tra **preziose decorazioni tardogotiche e piane narrazioni ispirate a un più schietto naturalismo**.
Sotto l'alto presbiterio che esibisce l'Arca, l'altare dedicato nel 1939 a Santa Rita da Cascia, monaca agostiniana, è meta di molti fedeli; nei pressi, assai più negletto, il sepolcro di Liutprando è annunciato da un'iscrizione sul pilastro accanto alla scala che porta alla cripta. Raggiunto l'ampio spazio sotterraneo, completamente ricostruito alla fine dell'Ottocento, l'ultimo omaggio spetta al piccolo sarcofago con le spoglie di Severino Boezio. Grandi uomini riposano in San Pietro «sotto uno stesso tetto», come scrisse nel 1365 Francesco Petrarca da Pavia all'amico Giovanni Boccaccio. ◎◎

dove COME quando a pagina 94

Pagina precedente, in alto: la facciata a capanna della basilica prospetta sull'appartata piazza San Pietro in Ciel d'Oro. **Sotto:** i registri superiori dell'arca. I rilievi nei riquadri raccontano gli episodi salienti della vita di Agostino, i timpani della cimasa sono invece dedicati ai miracoli compiuti dal santo. **Sopra:** San Giorgio uccide il drago in un frammento superstite dell'originale mosaico pavimentale romanico, visibile di fronte all'altare di Santa Rita da Cascia.

dove
COME
quando

PAVIA

San Michele Maggiore

Fine d'estate lungo il Ticino

È dolce settembre nella città padana, tra le navate delle basiliche romaniche o sotto gli alberi nel Parco del Ticino. Le mostre al castello Visconteo promettono un autunno ricco d'arte di **Carlo Migliavacca**

Pavia, a 40 km da Milano, si raggiunge in auto con la A7 Milano-Genova, uscita Bereguardo-Pavia Nord, e con la A21 Torino-Piacenza, uscita Casteggio-Casatisma. **In treno:** la stazione, a ridosso del centro storico, è sulla linea Milano-Genova. **In aereo:** l'aeroporto più vicino è quello di Milano Linate (a 50 km), collegato alla città con bus di linea (0382/52.58.58). **In camper:** Camping Ticino, via Mascherpa 16, 0382/52.70.94. **Per la visita:** la basilica si trova in piazza San Pietro in Ciel d'Oro, 15 minuti a piedi dalla stazione e nei pressi del comodo parcheggio di viale Nazario Sauro. È aperta tutti i giorni dalle 7 alle 12 e dalle 15 alle 19; ingresso libero. Info 0382/30.30.36.

In bicicletta tra le vie del centro storico

Il tour tra gli altri esempi del Romanico a Pavia tocca in primo luogo la basilica di **San Michele Maggiore** *(piazza San Michele, 0382/260.63)*. Splendidi rilievi ne impreziosiscono la facciata, e la scultura è protagonista anche all'interno con le storie bibliche narrate dai capitelli. Da lunedì a venerdì 8-12 e 14,30-19, sabato 8-12 e 15-19, domenica 8-12 e 15-20. Poco distante, la basilica di **San Teodoro** *(piazza San Teodoro, 0382/212.06)* è ricca di affreschi: dalle figure di santi sui pilastri (XIII secolo) alla magnifica *Veduta di Pavia* realizzata nel 1522 da Bernardino Lanzani. Tutti i giorni 7-12 e 15-19. Resti delle molte torri della città medievale si trovano un po' ovunque in centro; le tre meglio conservate svettano ancora in **piazza Leonardo da Vinci**. Per conoscere la bimillenaria storia di Pavia e il suo patrimonio artistico ci sono le audioguide scaricabili dalle pagine del Settore Cultura del sito del Comune *(www.comune.pv.it)*: dal castello alla magnifica certosa voluta dai Visconti (8 km a nord), passando da piazza della Vittoria, cuore della città antica. La bicicletta è il mezzo migliore per scoprire la città. Per il noleggio si va da **Bicinum** *(piazzale della Stazione, 393/867.74.08)*, 2 € l'ora, 12 € la giornata (sabato su prenotazione); alla **Ciclofficina Garibaldi** *(corso Garibaldi 27a, 0382/06.00.75)*, 10-13 € al giorno; da **Il Biciclettaio** *(viale dei Partigiani 123, 348/962.98.29)*, da 8 € per mezza giornata. Per i souvenir gastronomici ci sono la pasticceria **Vigoni** *(strada Nuova 110, 0382/221.03)*, dal 1878 tempio dell'intramontabile torta Paradiso (a partire da 13 €), e **AgriPavia** *(via Omodeo 27, 0382/53.07.60)*, che propone salumi, formaggi, vini e birre a km zero, anche da degustare in loco.

LA CITTÀ VERDE

Nella natura, accanto e sopra al fiume

L'ultimo scorcio d'estate e il primo autunno sono periodi ideali per vivere la natura che circonda il Ticino. Tra le aree verdi più amate dai cittadini ci sono il **parco Vul**, sulla riva destra del fiume tra il ponte Coperto e quello della Libertà, e il **parco Ticinello**, sulla riva opposta, lungo via Montebello della Battaglia (sempre aperti, accesso libero). Nel territorio tutelato del Parco del Ticino, l'**Oasi Bosco Negri** *(San Martino Siccomario, via Bramante, 0382/56.94.02)* è un'area naturalistica dalla lussureggiante vegetazione gestita dalla Lipu (Lega Italiana Protezione Uccelli). Aperta da settembre a novembre, sabato e domenica 10-18; ingresso libero. Fuori città, in direzione nord-ovest, il **parco della Sora** (ingressi dalla strada della Sora) offre 40 ettari di natura perfetti per un picnic o per prendere il sole in riva al fiume (sempre aperto, accesso libero). Per vivere il paesaggio fluviale dall'acqua c'è l'itinerario della durata di un'ora proposto da **Navigare in Lombardia** e dalla cooperativa di guide turistiche **Oltre Confine**. Partenza e arrivo presso il bar Imbarcadero *(lungoticino Sforza 3)*; tutte le domeniche e i festivi ore 15, 16,15, 17,30; 10 € a persona *(info 377/548.50.99)*.

Navigazione sul Ticino

Erbaluce

Gli alberghi

Cascina Scova Resort ★★★★ *(via Vallone 18, 0382/41.36.04).* Moderno resort con ristorante, piscine e centro benessere, immerso in un vasto parco alle porte della città. L'accesso alla spa è consentito anche ai non ospiti (lunedì-venerdì 25 €, sabato e domenica 35 €). Doppia con colazione da 135 €.
Hotel Aurora ★★★ *(viale Vittorio Emanuele II 25, 0382/236.64).* Nei pressi della stazione, a due passi dal centro storico, una struttura funzionale e piacevole arredata con cura in stile contemporaneo. Doppia a 105 €, colazione 6 € a persona.
Agriturismo Cascina Mora *(strada Cascina Mora 800, 0382/ 52.60.81).* Per soggiorni rilassanti nel silenzio della campagna, all'interno dell'area protetta del Parco del Ticino. Camere, ma anche monolocali e bilocali con cucina, semplici e confortevoli. Doppia da 85 €, colazione 5 € a persona.
B&B Civico 1 *(via Matteo Bandello 1, 340/339.84.24).* Aperto da un anno, offre due camere molto curate, con arredi moderni, in una tranquilla area residenziale non distante dal centro storico, raggiungibile senza problemi a piedi. Doppia con colazione 80 €.

I ristoranti

Osteria della Madonna *(via dei Liguri 28, 0382/30.28.33).* Nei pressi del duomo, un locale dal sapore rustico che si pone come consolidato riferimento per la sua cucina di impronta tradizionale. Nel menu, risotto con radicchio, Bonarda e Castelmagno, pasta e fagioli alla Peo, faraona con ripieno di "luganega" (salsiccia). Conto medio 40 €.
Erbaluce *(via Bossolaro 21, 0382/53.05.07).* Raffinato ristorante al femminile guidato dalla cuoca Antonia Plati, a due passi dalla centrale piazza della Vittoria. Varietà nella carta, tra mare e terra, e buona selezione di vini. Arancino nero ripieno di bottarga e bufala con crema di patate viola e vongole veraci, risotto al rabarbaro, quaglia *en sarcophage*, tortino ricotta e pere. Conto medio 40 €.
Trattoria Ca' Bella *(via Ca' Bella 2, 0382/ 252.41).* Al di là del ponte Coperto, nel quartiere di Borgo Ticino, contesto rustico e cucina locale d'ispirazione casalinga: affettati, risotti, gnocchi, tagliata, cotoletta, torta alle mele. Conto 25-30 €.
Respvblica *(piazza Guicciardi 4, 0382/ 186.11.40).* Per pranzi veloci e cene informali, un locale giovane in cui affiorano i resti della chiesa romanica di San Zeno. Tartare di tonno o salmone, taglieri di salumi e formaggi, ma anche pesce spada alla griglia e rollata di salsiccia. Conto medio 15 €, menu pranzo 8,50 €.

Agriturismo Cascina Mora

Trattoria Ca' Bella

Osteria della Madonna

EVENTI

Musica, arte e sapori tra il Ticino e il castello

Musica, arti visive e incontri culturali animano la città in occasione della **Festa del Ticino** (9-11 settembre), che chiude le manifestazioni dell'estate pavese. Apertura venerdì 9 con l'inaugurazione della mostra **Il Novecento nelle collezioni dei Musei Civici**, allestita fino al 27 novembre nella sala mostre del castello Visconteo *(viale XI Febbraio 35, 0382/39.97.70)*, sede dei Musei Civici che documentano la storia e l'arte in città dall'antichità al XX secolo. Aperti da martedì a domenica 10-17,50; ingresso mostra 4 €, mostra + musei 8 €. Sabato 10 è la **Notte Bianca** a invadere di note il centro, a partire da piazza della Vittoria; domenica 11, grande **spettacolo pirotecnico** sul fiume. Ancora arte al castello, che dal 16 settembre al 18 dicembre ospita nelle scuderie le oltre 50 opere della mostra **Guttuso. La forza delle cose**, dedicata all'impetuosa espressività di segno e colore delle nature morte del maestro siciliano. Aperta lunedì-venerdì 10-13 e 14-19, sabato e domenica 10-20; ingresso 12 € con audioguida *(info 0382/336.76)*. Le antiche mura fanno da quinta anche alla più importante rassegna enogastronomica del territorio, l'**Autunno Pavese Doc**, organizzata dalla Camera di Commercio dal 23 al 26 settembre. Stand dei produttori, area degustazioni e uno spazio dedicato agli spettacoli sono accolti in strutture coperte all'interno del cortile del castello, che per l'occasione si accende grazie alle sculture di luce del celebre artista Marco Lodola *(info 0382/39.32.37)*.

La mostra di Renato Guttuso

info

Informazione e accoglienza turistica di Pavia, *palazzo del Broletto, via del Comune 18 (piazza della Vittoria), 0382/07.99.43; piazzale Stazione, 0382/53.87.69; www.vivipavia.it*

GIUBILEO 2016

VIE FRANCIGENE DEL SUD - 1

L'APPIA TRAIANA DA OTRANTO A TROIA

Sui passi dei pellegrini e dei crociati

Storico itinerario tra Roma e i porti per l'Oriente, l'Appia è la strada "regina" della Penisola. Il tratto pugliese, frequentato per secoli in entrambe le direzioni, alterna oggi i marmi delle cattedrali romaniche alle scabre torri costiere

TESTI **Albano Marcarini** ✱ FOTOGRAFIE **Andrea Pistolesi**

Nella foto grande: la torre costiera di Minervino (XVI secolo), a Santa Cesarea Terme. Dal settore più orientale del litorale adriatico della Puglia i pellegrini si imbarcavano verso la Terra Santa. Qui a destra: ponte romano a Canosa di Puglia.

Non è la Via Emilia, non è l'Aurelia, non è la Flaminia la regina delle strade italiane. Il titolo di *regina viarum* spetta all'Appia, la via traversa della nostra Penisola: da Roma a Brindisi per 700 chilometri complessivi. Infinito il numero di coloro che vi viaggiarono, dal poeta latino Orazio ai cronisti-viandanti dei nostri giorni. Per i pellegrini l'Appia era il cammino che dalla Città Eterna conduceva a Gerusalemme, dove si fregiavano del rametto di palma a riconoscimento della loro meta. Giunti a Brindisi o a Otranto non gli era difficile imbarcarsi, attraversare il mare Adriatico e approdare sulla costa illirica; da qui proseguivano sull'Egnatia, l'altra via romana che li avrebbe condotti a Bisanzio e in Palestina. L'Appia, di cui ripercorriamo il tratto pugliese, era solo una delle possibili direttrici, tutte con ramificazioni e varianti, che da Roma conducevano verso il mare, e che oggi chiamiamo genericamente Vie Francigene del Sud *(vedi box a pag. 103)*. Ma una strada, si sa, si percorre nei due sensi. Talvolta può prevalere una certa direzione, in altri periodi quella contraria. Ne dà prova, già ai primi tempi del Cristianesimo, l'anonimo pellegrino di Bordeaux che da Gerusalemme lasciò ai posteri la

In questa foto: scorcio del Tavoliere delle Puglie, vasta pianura agricola attraversata da antichi tratturi; sullo sfondo, il borgo di Troia. **A destra:** il portale della cattedrale di Bitonto, decorato da leoni stilofori. **Pagina precedente, in basso:** la cattedrale di Troia, capolavoro di architettura romanica del XII secolo. **Sotto:** a cavallo del fiume Ofanto, il ponte romano di Canosa, fondamentale snodo lungo la Via Appia Traiana.

L'antico selciato e i sentieri dei pastori segnano il percorso

Oltre l'Adriatico, il sogno dell'approdo in Terra Santa

In questa foto: il litorale di torre Guaceto, tra Brindisi e Ostuni; la fortificazione costiera, baluardo contro le incursioni dei pirati, fu eretta dagli Aragonesi. **Sotto:** un sentiero tra ulivi e muretti a secco nell'entroterra salentino. **Nella pagina seguente, dall'alto:** strada lastricata nel centro medievale di Monopoli; un dettaglio degli affreschi nella chiesa di San Giovanni al Sepolcro, a Brindisi, fondata nell'XI secolo dai cavalieri Templari.

documentazione del suo viaggio di ritorno nell'*Itinerarium Burdigalense* (334). **Il flusso contrario, cioè verso Roma, si intensificò nel 1300, quando Bonifacio VIII proclamò il primo Giubileo** e intese favorire una meta meno rischiosa di Gerusalemme, ormai caduta nelle mani degli Arabi. Così, se nutrito fu il flusso verso Oriente, anche nell'altra direzione, dalle Puglie verso Roma, l'Appia fu strada di fede. Lo storico Strabone ci informa che, nel 9 avanti Cristo, due strade portavano da Brindisi a Roma e viceversa: la Via Appia, costruita da Appio Claudio Cieco a partire dal 312 avanti Cristo, percorribile in quindici giorni passando per Taranto, Venosa, Benevento, Capua, Itri; la Via Minucia, che dopo il rifacimento operato da Traiano nel 109 dopo Cristo (da cui mutuò il nome di Appia Traiana) assunse importanza poiché, correndo lungo la costa adriatica, intercettava i traffici marittimi. Quest'ultima toccava Canosa, Ordona e Troia, puntava su Benevento e qui si riuniva all'Appia propria.

DALLE SILENZIOSE MEMORIE DEGLI EREMI AL CLAMORE DEI SANTUARI MIRACOLOSI

Ci vuole una forte motivazione per ripercorrere oggi a piedi, come i pellegrini di un tempo, l'Appia Traiana. Una costellazione di centri urbani e un lungo nastro d'asfalto hanno preso il posto dei tratturi e dei sentieri. I mezzi consigliati sono la bicicletta (per alcuni tratti) e soprattutto l'automobile, per uno spettacolare itinerario stradale

I porti di Otranto e Brindisi ebbero un ruolo strategico

percorribile, anche parzialmente, in entrambi i sensi: in questo servizio ci muoviamo dal Salento verso Roma. Otranto, città greca e poi municipio romano, fu tra XI e XII secolo un affollato crocevia di mercanti e porto di imbarco per i pellegrini. Più a nord, **a Brindisi, il portico dei Templari accoglieva i crociati in partenza o in arrivo dalla Terra Santa**. A pochi passi, ecco presentarsi ai nostri occhi la chiesa di San Giovanni al Sepolcro, uno dei tanti esempi di imitazione in piccolo della basilica gerosolimitana. E appena usciti dalla città, un fantastico racconto del *Giudizio Universale* (XIV secolo), di forme bizantino-gotiche, orna le pareti della chiesa di Santa Maria del Casale. Sono "segni" che anticipavano al pellegrino la Terra Santa. Ma la Puglia fu anche terra di santuari rupestri ed eremitaggi, spesso ricavati nel sottosuolo e straordinari nell'intento di imitare gli edifici a cielo aperto, con facciate, colonne, portali, absidi. Naturale che ve ne fossero anche lungo la nostra via: come a San Vito dei Normanni, le cui cripte di San Giovanni e di San Biagio sono affollate di santi e angeli. Il santuario di Sant'Oronzo, nelle vicinanze di Ostuni, dimostra invece come i pellegrinaggi si svolgessero anche su brevi distanze, se la meta prometteva prodigi mai visti. Nel 1656 Ostuni fu risparmiata dalla peste per merito del santo, dimorante in un anfratto roccioso. Per secoli i pugliesi si convinsero che per salvarsi dal contagio bastasse andarvi in visita. Egnazia, la tappa successiva, fu in età imperiale porto attivissimo, tanto che la prosecuzione terrestre del cammino, oltre l'Adriatico, prese il suo nome. Di essa rimangono maestose rovine, poggiate su un promontorio. Accanto, naturalmente, alla Via Appia Traiana.

TAPPA DOPO TAPPA, UNA MIRABILE COLLEZIONE DI RELIQUIE

Il ricordo dei viaggi in Terra Santa e il bottino raccolto dai crociati hanno spesso trasformato la strada in un museo-reliquiario di tesori orientali. Protagonista di queste accumulazioni fu Boemondo d'Altavilla, principe di Antiochia, eroe della prima crociata, in grado di convogliare a Canosa, dove fu sepolto nel 1111, una stupefacente quantità di oggetti preziosi, come il flabello eucaristico esposto nella cattedrale. Ma non è l'unica curiosità. A Brindisi si conserva una delle idrie (vasi per l'acqua) usate da Cristo per il miracolo delle nozze di Cana, mentre **a Monopoli il pezzo più pregiato del tesoro della cattedrale è la stauroteca dell'X-XI secolo**, piccolo reliquiario portatile proveniente da Costantinopoli. Ma non è possibile parlare di reliquie senza fare riferimento alla traslazione più famosa di tutte, ovvero il trafugamento delle ossa del vescovo Nicola di Mira, sulle coste anatoliche, oggi venerate a Bari nella basilica a lui intitolata insieme a un frammento ligneo della Croce. Il possesso di una reliquia faceva crescere l'importanza di una comunità, trasformando semplici chiese in solenni basiliche. Molti luoghi di culto pugliesi sono sorti grazie alla carica miracolosa e simbolica di una reliquia portata dall'Oriente.

In questa foto: le mura di Otranto, di epoca aragonese, cingono il centro storico medievale, affacciato sul mare. **Sotto:** il castello Svevo (XII secolo) di Brindisi, sulla riva del Seno di Ponente, nella parte più interna del porto. **Pagina seguente, in alto:** facciata del duomo di Brindisi, fondato nell'XI secolo e riedificato nel 1476 in seguito a un terremoto. L'interno conserva i resti di un pavimento a mosaico (1178).

LE VIE FRANCIGENE DEL SUD

Un intreccio di direttrici e varianti

Nell'Italia meridionale, i cammini dei pellegrini erano impostati sull'asse della **Via Appia**, la lunga strada consolare romana aperta nell'anno 312 avanti Cristo da Appio Claudio Cieco. Una strada lunga oltre 700 chilometri con diverse varianti di tracciato, la maggiore delle quali, **in Puglia**, riguardava il percorso costiero dell'**Appia Traiana**. I due percorsi – l'Appia "propria" e l'Appia Traiana – si separavano a Benevento per ricongiungersi al terminale di Brindisi, porto d'imbarco per l'Oriente insieme a Otranto e Santa Maria di Leuca. C'erano quindi un percorso interno, che transitava sulle alture delle Murge e fra le gravine tarantine, e uno costiero, che raggiunta Barletta seguiva l'Adriatico fino a Brindisi. A nord, **nel Lazio**, i cammini della fede si sdoppiavano già a Roma. Se ben conosciuta era la Via Appia per Velletri, la piana pontina, Gaeta e Capua, fu molto frequentato, a partire dal Medioevo, anche l'itinerario lungo la valle del Sacco per Anagni, Cassino, Capua. Il culto per **San Michele Arcangelo** diede poi vita al secondo grande itinerario di pellegrinaggio nel Sud, diretto al santuario di Monte Sant'Angelo nel Gargano: si diramava dall'Appia Traiana poco prima di Troia.

Ciò che si ammira a San Nicola si ritrova, lungo la nostra strada, nella cattedrale di Bitonto, non solo nell'imitazione in forma più ridotta dello schema dell'edificio barese ma soprattutto nella calda bellezza dei decori scultorei. La scena del viaggio dei Re Magi, nell'architrave del portale, è anche la testimonianza del primo pellegrinaggio cristiano. Le nobili cattedrali pugliesi celebrano poi a Ruvo il fasto di una vicenda plurimillenaria, dove all'originalità del modello edilizio, con i suoi forti e inconsueti spioventi, si aggiungono le vicissitudini di edifici sovrapposti e compenetrati nel tempo, dall'età tardo antica, con la cosiddetta cripta di San Cleto, all'attuale fabbrica (XII secolo).
Nelle infinite distese del Tavoliere, l'Appia offre i paesaggi migliori, con **una successione di siti archeologici – Canosa di Puglia, Ordona, Troia – e ben conservati manufatti stradali costruiti sui tratturi**, come il ponte sull'Ofanto o quello detto delle Chianche, a valle di Buonalbergo, lungo più di 120 metri. Troia è l'ultima città attraversata dalla strada in Puglia. La sua fondazione, nell'XI secolo, segue a un periodo oscuro: le rovine del precedente insediamento di *Aecae* si ritrovano proprio in collegamento alla Via Traiana. Che ora, lasciata la solare Puglia, attraversa i monti dell'Irpinia. Tutta un'altra storia.

dove COME *quando* *a pagina 106*

VIE FRANCIGENE DEL SUD

L'APPIA TRAIANA
DA OTRANTO A TROIA

Da Cisternino a Monopoli in bici

Due ore di pedalata tra l'Adriatico e gli ulivi dell'entroterra, con sosta nell'antica Egnazia Testi e disegni di **Albano Marcarini**

Nel lunghissimo itinerario della Via Appia Traiana abbiamo scelto il tratto che, lungo la costa adriatica, unisce Torre Canne a Monopoli, fra le province di Bari e Brindisi, dove al tradizionale paesaggio di uliveti si uniscono le memorie storiche dei resti della colonia greca e romana di Egnazia. **Si parte in bici dalla stazione di Cisternino per raggiungere in breve, lungo la provinciale 7, Torre Canne**, frazione a mare del comune di Fasano. Entrando nell'abitato per via del Faro si scorgono, sulla destra, i boschi dove sono ubicate le sorgenti termali che hanno dato reputazione alla località insieme al sapore del pomodoro Regina, coltivato sulle dune sabbiose del litorale. Giunti al porto si inizia a seguire la strada litoranea (via Eroi del Mare). Usciti dall'abitato e raggiunto un rimessaggio d'imbarcazioni si piega a sinistra, lasciando la costa per una stretta stradina fra bianche casette e coltivi. Dopo 500 metri si sbocca su una strada trasversale che si impegna a destra per poche decine di metri, riprendendo poi una secondaria sulla sinistra (comunale di San Domenico) che s'immerge negli uliveti delimitati da bassi muretti in pietra. Si rispetta la direzione principale, su asfalto. La stradina serpeggia a lungo nella campagna che reca i segni di un assetto antico, con fitte parcelle di uliveto, masserie e isolate e maestose querce. Giunti al km 11 s'incrocia e si attraversa la provinciale 4, proseguendo nella medesima direzione. La strada resta discosta dal mare, ma non a grande distanza. A un tratto si lambisce, sulla destra, il green del Golf San Domenico e, sulla sinistra, Borgo Egnazia, un recente villaggio turistico che ha avuto il merito di rispettare, adottandoli, i moduli edilizi tradizionali. Gli ulivi si fanno più radi riavvicinando la linea di costa, sempre frastagliata e rocciosa, elevata sul mare di qualche decina di metri. Al km 13,5 si raggiunge l'ingresso al Parco Archeologico di Egnazia. Peucetia e Messapia erano le denominazioni dei territori oggi compresi rispettivamente nelle province di Bari e Brindisi. Sul loro confine sorgeva, già 1.200 anni prima di Cristo, questo insediamento, favorito anche da un'insenatura marina. Nel V secolo avanti Cristo i coloni greci la circondarono di mura, mentre i Romani ne consolidarono il ruolo di "stazione" lungo la Via Appia. Orazio infatti la cita come ultima tappa nel suo viaggio verso Brindisi. Il basolato della via è ben visibile e forma uno degli assi, parallelo alla costa, dell'insediamento. Visibili anche i resti dell'acropoli, sul promontorio a mare, il foro, il mercato e lunghi tratti delle mura. Ripreso il percorso si confluisce sulla litoranea provinciale 90 in località Capitolo, affollata di attrezzature balneari. Dopo alcune centinaia di metri la strada si affaccia al mare, avvicinando cale e anfratti. Questa è la direzione che conduce a Monopoli. **Prima di entrare in città è però consigliata una deviazione a destra per vedere il castello di Santo Stefano**, già abbazia benedettina (XI secolo), situato in bella posizione fra due insenature della costa. Per entrare in città senza tornare sulla trafficata provinciale si gira a destra su via Procaccia, più vicina al mare e dotata di una bella pista ciclabile.

ITINERARIO

Escursione in bici lungo la costa adriatica dalla stazione di Cisternino (Brindisi) alla stazione di Monopoli (Bari). Entrambe sono sulla linea Bari-Brindisi, con servizio Treno+Bici.
Distanza: 25,7 km.
Tempo di percorrenza: 2 ore (escluse le soste).
Dislivello: 50 metri circa.
Dove mangiare: Ristorante La Risacca, contrada Capitolo 34b, Monopoli, 333/278.25.97.
Dove dormire: B&B Nonna Pina, via Leuca 7, Torre Canne, 389/683.64.16 e 347/582.29.59.

VIE FRANCIGENE DEL SUD

L'APPIA TRAIANA
DA OTRANTO A TROIA

Basilica di San Nicola, Bari

Puglia romanica: le pietre della fede

Dal Salento fino al Tavoliere, un percorso alla scoperta delle monumentali cattedrali medievali e delle loro secolari storie di devozione di **Albano Marcarini**

La Via Appia Traiana da Roma a Brindisi (o viceversa), con un possibile prolungamento fino a Otranto, è uno dei cammini delle cosiddette Vie Francigene del Sud. **Il tracciato pedonale** si sviluppa per 700 chilometri e 29 tappe, di cui 11 in territorio pugliese, fino a Troia. Il percorso non è ancora completamente segnalato ma la cartografia degli itinerari è disponibile sul sito **www.viefrancigenedelsud.it**. **L'itinerario stradale** segue, da sud a nord, la statale 611 fino a San Cataldo e poi la litoranea fino a Brindisi. Da qui statale 16 fino a Bari e poi statale 98 fino a Cerignola. Per l'ultimo tratto si raggiunge Orta Nova, da dove si segue prima la statale 161 e poi la statale 160 fino a Troia.

Gli alberghi

B&B Via Lata *(Brindisi, corte Tortorella 7, 347/381.79.20)*. Nove posti letto e colazione in camera nel centro storico. Bici per gli ospiti. Doppia con colazione da 60 €.
B&B Borgo San Martino *(Monopoli, vico San Martino 7, 333/774.16.41)*. Antiche memorie custodite tra le mura di un palazzo del '600. Doppia con colazione 70 €.
B&B Marilù *(Mola di Bari, via Pugliese 32, 349/650.01.98)*. Tre posti letto in una casetta a pochi passi dalla piazza e dal mare. Doppia con colazione da 60 €.
Hotel d'Altavilla ★★★ *(Canosa di Puglia, via Balilla 49, 0883/61.25.83)*. Moderno albergo con 22 camere, giardino, piscina e noleggio bici. Doppia con colazione da 89 €.
B&B Casa Moccia *(Cerignola, via Ofelio 3, 348/794.34.39)*. In un nobile palazzo di fine Ottocento, interni con volte a botte, camere con camini e arredamenti d'antan. Doppia con colazione 75 €.

I ristoranti

La Locanda di Nonna Mena *(San Vito dei Normanni, via Edison 30, 349/672.42.04)*. Graziosa locanda di famiglia. Da provare l'arrosto di pesce della Riserva Marina di Torre Guaceto. Menu 25-30 €.
Il Guazzetto *(Monopoli, via dell'Erba 39, 080/410.71.75)*. Ristorantino in una viuzza del centro storico. La cucina si basa tutta sul pescato del giorno. Conto sui 30 €.
Perbacco *(Bari, via Abbrescia 99, 080/558.85.63)*. Ritrovo dei buongustai baresi, vicino al teatro Petruzzelli. Qui si impongono le orecchiette con castagne, caciocavallo e salsiccia. Conto 35 €.
U' Vulesce *(Cerignola, via Battisti 3, 0885/42.57.98)*. Il menu è scritto ogni giorno sulla lavagna fra proposte di mare, come il pancotto con vongole e cozze, e di terra. Conto 30 €.

L'ITINERARIO TAPPA PER TAPPA

Le soste da non perdere

A Brindisi, **San Giovanni al Sepolcro** (*0831/52.30.72;* aperta 8-20), nell'omonima piazzetta, risale al XII secolo. A pianta circolare, è introdotta dal portale retto da leoni stilofori. La **chiesa di Santa Maria del Casale** (*contrada Baroncino, 0831/41.85.45;* visitabile dopo le funzioni religiose), del XIII secolo, si trova nei dintorni dell'aeroporto. Ospita un ciclo di affreschi bizantini: spicca, sulla controfacciata, il *Giudizio Universale*, eseguito in quattro scomparti da Rinaldo da Taranto a inizio '300. Più a nord si raggiunge la **cripta di San Biagio** (*0831/95.52.36;* visite su prenotazione), a circa 7 km da San Vito dei Normanni. Il **santuario di Sant'Oronzo** (*Ostuni, contrada Morrone, 0831/30.11.77;* aperto 9-18) fu edificato dopo il 1656 come ringraziamento per la scampata peste. Da non perdere il vicino **Parco Archeologico di Egnazia** (*080/482.97.42; aperto 8,30-19,15*), città romana che fu uno snodo importante dell'Appia Traiana; ingresso 6 €. **Monopoli** è orgogliosa della sua cattedrale (*080/74.22.53;* aperta 8-19), rifatta in stile barocco (1742-70); la preziosa stauroteca bizantina è esposta nell'attiguo **Museo Diocesano** (*via Cattedrale 26, 080/74.80.02;* aperto 10-12,30 e 16,30-21,30; 2 €). L'itinerario approda poi a Bari, dove la **basilica di San Nicola** (*080/573.71.11;* aperta 7,15-20,30) è un fulgido esempio di Romanico pugliese. La sfilata delle grandi cattedrali prosegue con quelle di **San Valentino** (*a Bitonto, 080/375.21.00;* aperta 9,30-12 e 16-19) e **Santa Maria Assunta** (*a Ruvo di Puglia, 080/361.11.69;* aperta 8-12 e 16-20), del XII secolo. Ultima sosta a Troia per la **cattedrale dell'Assunta** (*0881/97.00.64*; aperta 9-18), adorna di un imponente rosone a 11 raggi (XIII secolo).

Affreschi in Santa Maria del Casale

In alta Valle d'Aosta la coltura della vite si innalza ad altezze estreme raggiungendo i 1200 m. Ci troviamo nei vigneti tra i più alti d'Europa nei comuni di Morgex e La Salle.

La Cave Mont Blanc è una cooperativa che nasce nel 1983 e ad oggi conta circa 80 soci conferitori che coltivano con passione 18 ettari di vigne. L'obiettivo che la cantina si pone è valorizzare al meglio autenticità e originalità del connubio vitigno/terroir adottando una rigorosa filosofia enologica che permette al Blanc de Morgex et de La Salle di esprimere la totalità e unicità delle sue caratteristiche.

Il Vallée d'Aoste D.O.C. Blanc de Morgex et de La Salle è prodotto utilizzando esclusivamente il vitigno Prié Blanc, unica varietà autoctona valdostana a bacca bianca ed a piede franco.

La produzione della Cave Mont Blanc spazia dai vini bianchi fermi, agli spumanti Metodo Classico, alla Vendemmia tardiva la cui raccolta è effettuata nei mesi invernali con temperature molto rigide che permettono una raccolta dell'acino gelato.

La Cave Mont Blanc dopo 30 anni di esperienza nella produzione di vino spumante a Metodo Classico in Valle d'Aosta, è impegnata da ormai 10 anni nella sperimentazione e produzione di spumante ad alta quota. Esperienza questa resa possibile da una collaborazione tra la Cave Mont Blanc e la società delle Guide di Courmayeur in un'ottica comune di sperimentazione e promozione di un territorio unico al mondo e dei suoi prodotti.

Il 20 luglio 2009 viene dunque picozzata in vetta al Monte Bianco la prima bottiglia di Blanc de Morgex et de La Salle Metodo Classico Extrabrut "Cuvée des Guides", in omaggio alla montagna ed alle sue guide.

La lavorazione della Cuvée des Guides veniva svolta interamente al Rifugio Monzino, continua ora il suo percorso con le Funivie Monte Bianco al Pavillon du Mont Fréty a quota 2173. Il "tirage" viene fatto nella nuova cantina in quota a cui seguirà, dopo 24 mesi, il "dégorgement". L'altitudine, la pressione atmosferica, la temperatura dei 2173 metri e le particolari attenzioni richieste in lavorazione ne determinano le caratteristiche inimitabili. L'esperienza nata nel 2005 e sin qui maturata, le diverse analisi di laboratori nazionali ed esteri, le molteplici degustazioni comparative, le particolarità del Prié Blanc, ci portano oggi a considerare le cento bottiglie magnum prodotte annualmente, un unicum nel panorama enologico mondiale.

CAVE MONT BLANC *de Morgex et La Salle soc. coop.*
Chemin des Iles, 31 - Fraz. la Ruine - 11017 Morgex (AO)
Tel. +39 0165 800331 - Fax +39 0165 801949
info@cavemontblanc.com - www.cavemontblanc.com

PAESAGGI DEL VINO D'ALTA QUOTA

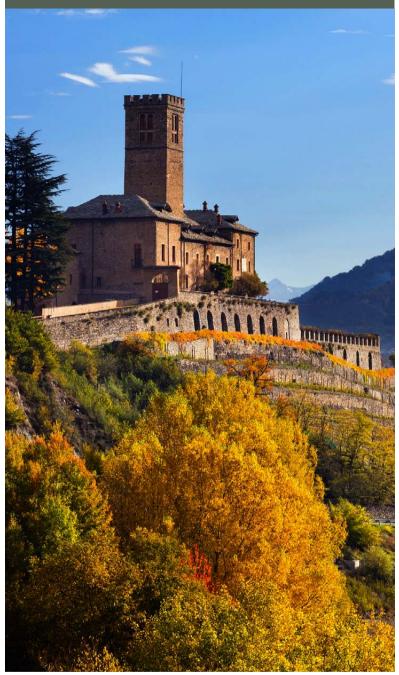
Da Morgex ad Aosta, il versante più soleggiato della valle sfoggia i panorami di una viticoltura eroica, aggrappata ai terrazzi ritagliati dalle scoscese rupi sulla Dora. Un'antica tradizione da riscoprire con visite in cantina e degustazioni, tra svettanti castelli e memorie romane

Testi **Giulia Stok**
Fotografie **Massimo Ripani**

In questa foto: intrecci di vigneti già in livrea autunnale ad Arvier, all'inizio del settore più settentrionale della Valle d'Aosta. **Pagina precedente, in alto:** un grappolo gelato di Prié Blanc. Vendemmiato d'inverno, è il vitigno base da cui si ricava un particolare *vin de glace*. **Pagina precedente, in basso:** la moderna cantina Les Crêtes ad Aymavilles.

Qualcuno dice che risalga ai tempi dell'Impero romano, altri sostengono che iniziò soltanto intorno al 1300. Certo è che nel XV secolo la coltura della vite in Valle d'Aosta era già così diffusa da essere soggetto di un affresco, ancor oggi ben visibile in una sala del castello di Issogne. E se in bassa valle i filari ordinati non destano molto stupore, in continuità con la rinomata tradizione del confinante Piemonte, ai piedi del Monte Bianco e del Gran Paradiso spiccano come singolari esotismi. In realtà, i piccoli terrazzamenti che accarezzano la montagna tra Morgex e Aosta, lungo il corso della Dora Baltea, affondano in profondità le loro radici nella cultura locale.

DA UN VITIGNO ALPINO, IL MIRACOLO DELLO SPUMANTE DEI GHIACCIAI

A Morgex, già in vista del Monte Bianco, le passeggiate nel verde e nel centro storico, all'ombra del sottile campanile romanico e della massiccia Tour d'Archet, non sono le uniche attrattive: siamo al cospetto del vino più alto d'Europa, nelle sue minuscole terrazze a più di 1.200 metri. Il vitigno Prié Blanc sopravvive a queste quote grazie a un ciclo vegetativo brevissimo: **le uve germogliano tardi ma maturano e si raccolgono in fretta, perché l'inverno in montagna comincia molto presto**. In compenso, non servono innesti, perché così in alto la fillossera non colpisce. Lo scrittore Mario Soldati l'aveva raccontato già nel suo storico reportage *Vino al vino*, alla fine degli anni Sessanta, scovando in un abate illuminato l'ultimo produttore del Blanc de Morgex et de La Salle. Invece, per fortuna, questo vino da record, che porta anche il nome del vicino →

Torri e torrioni di tutte le forme

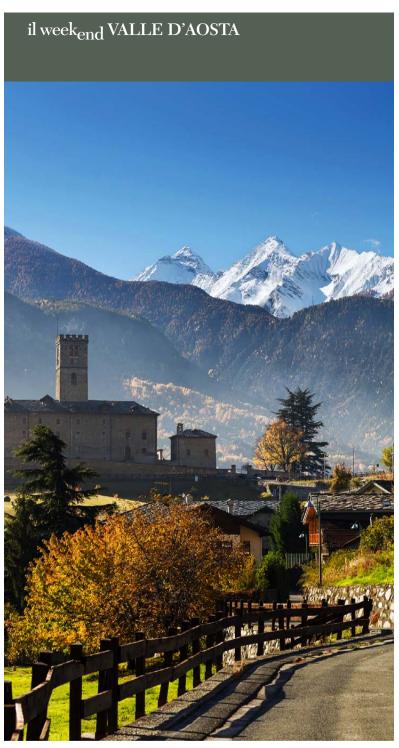
Pagina precedente, in alto: scorcio della valle centrale a Sarre, in una zona particolarmente ricca di cantine a pochi chilometri da Aosta. **Pagina precedente, in basso:** il castello di Saint-Pierre, con le sue fiabesche torrette, e la parrocchiale. Sullo sfondo si distinguono la Becca di Nona (3.142 metri) e il monte Emilus (3.559 metri). **Qui sopra:** l'imponente castello di Sarre si affaccia da un poggio panoramico. Costruito nel 1710 su una precedente casa-forte duecentesca, dal 1869 fu base di partenza per le battute di caccia dei Savoia. **A sinistra:** sfilata di etichette storiche da Les Crêtes.

I filari si arrampicano sulle montagne

Sopra: filari di viti si inerpicano sulla Côte La Tour, un colle nei dintorni di Aymavilles. Gli edifici sulla vetta fecero da punto d'appoggio per le cacce reali nell'Ottocento. **A destra:** la struttura compatta del castello Sarriod de La Tour, eretto nel X secolo come semplice torre, protetta da una cinta di mura, e poi ampliato nel '400. **Pagina seguente, in alto:** la Dora Baltea con il borgo di Villeneuve sullo sfondo; la viticoltura si è sviluppata sul versante orografico sinistro del fiume, che i valdostani chiamano *adret.* **Pagina seguente, in basso:** la Cave Mont Blanc a Morgex.

centro di La Salle, è in ottima salute. Paglierino e verdognolo, con profumo di fiori e di fieno, è adatto agli aperitivi nella sua versione base, ma sta molto bene anche con le bollicine. Lo dimostra il miracolo del cosiddetto "spumante dei ghiacciai", vinificato sperimentalmente anche a 2.173 metri di quota, al Pavillon du Mont Fréty, in collaborazione con le Funivie del Monte Bianco.
Lasciata Morgex, si scende la valle tra borghi un tempo fortificati, tutti dotati di castelli molto scenografici. **Le curve offrono scorci su vigne piccole e frammentate, più diffuse sulla sinistra orografica della Dora**, dove maggiore è l'esposizione al sole. Il terreno è così ripido e stretto da escludere ogni tipo di meccanizzazione: qui si lavora con la gerla, e spesso sono le donne a occuparsi dei vitigni perché più minute e più agili. Tra i 600 e i 1.200 metri di quota le pergole vengono mantenute basse (30-40 centimetri) per proteggerle dal vento e far meglio assorbire dagli acini il calore del suolo, costringendo i viticoltori a muoversi inginocchiati, o addirittura sdraiati. Ma l'ambiente alpino valdostano offre anche dei vantaggi: grazie alla scarsa piovosità servono pochissimi trattamenti contro i parassiti e le uve maturano velocemente, sostenute dalle elevate escursioni termiche (anche 18 gradi!) tra il giorno e la notte. I terrazzamenti contribuiscono a fare da barriera contro le frane, oltre che a rendere il paesaggio agricolo assolutamente peculiare.

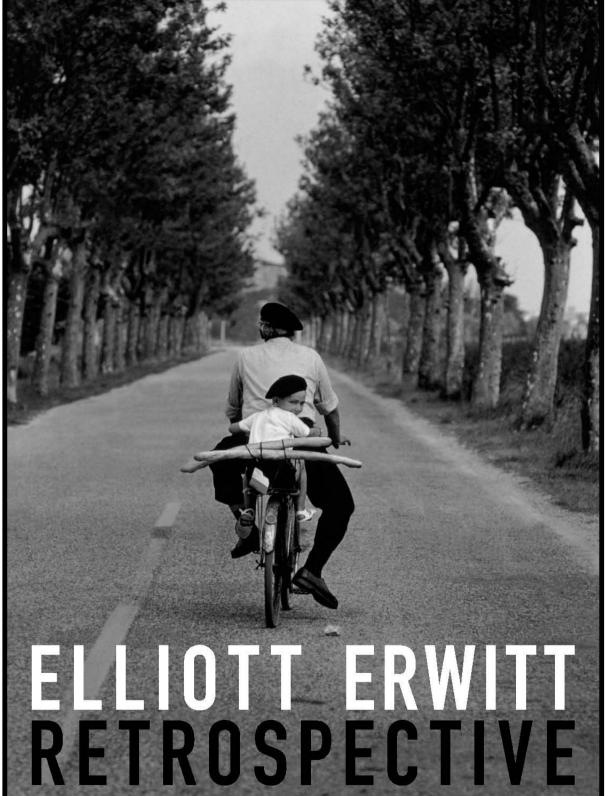
LE UVE DEL MONTE BIANCO E QUELLE DEL GRAN PARADISO

Ad Arvier, grazioso punto di partenza per l'escursione al lago Lolair, fa improvvisamente più caldo: siamo nell'Enfer, un anfiteatro naturale a 750 metri di quota dove i terrazzamenti, battuti dal sole a mezzogiorno e protetti dai venti, sono patria dell'omonimo vino. Di gran carattere, adatto a carni rosse e arrosti, si fa con un blend di uve Petit Rouge (all'85%), Pinot Noir, Neyret, Vien de Nus e Mayolet.
Nel frattempo, superato il pittoresco borgo in pietra di Villeneuve, affacciato sulla Dora, i cartelli delle Routes des Vins ci segnalano che siamo nella zona delle uve del Gran Paradiso. **Protagonista è il Petit Rouge, già bevuto nel Settecento, base per molti rossi valdostani, tra cui il Torrette**. Tra le uve bianche spicca invece l'autoctona Petite Arvine, base di uno dei più rappresentativi vini di montagna. La sua spiccata mineralità rispecchia il suolo morenico e sabbioso della valle, così carico di composti inorganici che con la luce giusta, intorno ad Aymavilles, si riesce addirittura a veder brillare la terra tra i filari. In queste zone i Romani costrui- ···▸

rono imponenti acquedotti per servire le cave di marmo: notevole testimonianza dell’epoca augustea è Pont d’Aël, preludio alla visita dei siti archeologici di Aosta.
Tra Aymavilles, Saint-Pierre e Sarre si ammira forse il più affascinante “fazzoletto” di viticoltura alpina nella valle, con distese di filari (coloratissimi d’autunno) dove si incastonano antichi castelli. A Sarre si innalza lo squadrato palazzo che fu dei Savoia, mentre a Saint-Pierre svettano le torri fiabesche di due manieri: il primo, in alto su uno sperone, sede del Museo di Scienze Naturali, è in fase di restauro; l’altro, il Sarriod de La Tour, in zona pianeggiante, è visitabile e ospita un interessante ciclo di affreschi del Quattrocento.

AD AOSTA SI STUDIA E SI PROTEGGE LA VITICOLTURA EROICA

Gli ultimi secoli non sono stati facili per le viti della regione: se a fine Ottocento erano quattromila gli ettari coltivati, oggi sono meno di seicento. Con le guerre e l’industrializzazione, la maggior parte dei vigneti fu trasformata in pascoli e meleti, più remunerativi e meno faticosi. Ma qualche anno dopo la pubblicazione di *Vino al vino*, la sensibilità di privati e istituzioni cambiò. Nacque l’Institut Agricole Régional di Aosta, ancora oggi pilastro nell’attività di ricerca e formazione. **Qualcuno riprese a coltivare vitigni autoctoni in via di sparizione, come il Fumin, rosso terrigno e selvatico**, oggi fiore all’occhiello di diverse cantine. La produzione resta inevitabilmente limitata, ma la qualità è in continua crescita. Nel 1987 ha aperto ad Aosta il Cervim, centro di ricerche sulla viticoltura “eroica”, in montagna, in zone di forte pendenza e nelle piccole isole. Ogni anno il Cervim organizza il Mondial des Vins Extrêmes, l’unico concorso al mondo dedicato a questi vini coraggiosi, espressione profonda del concetto di *terroir*.

Una sfilata di etichette d’eccellenza

Sopra: un altro scorcio del castello di Sarre, in località Lalex. L’alta torre centrale e le ampie scuderie ne rivelano la trasformazione da fortezza difensiva, in posizione strategica, a dimora di piacere, legata soprattutto all’attività venatoria. **A destra:** la cantina del ristorante Café Quinson, a Morgex, protetta da rustiche volte in pietra locale. La viticoltura valdostana, che per volume di produzione si conferma una realtà di nicchia, è cresciuta negli anni in qualità e riconoscibilità: diverse etichette regionali sono entrate nella carta dei vini di importanti locali “stellati” Michelin.

2006 / 2016
Forte di Bard 10 YEARS valle d'aosta

11 GIUGNO 2016
13 NOVEMBRE

fortedibard.it

ELLIOTT ERWITT
RETROSPECTIVE

Provence, France, 1955 © Elliott Erwitt / Magnum Photos

un progetto

MAGNUM PHOTOS

partner istituzionali

partner

Testi **Giulia Stok** - Fotografie **Massimo Ripani**

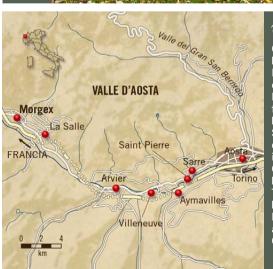
Hotel La Meridiana

Uno chalet dell'Hotel Village

Dove pernottare

Mont Blanc Hotel Village ★★★★★ *(La Salle, località La Croisette 36, 0165/86.41.11).* Caratteristico edificio in pietra e legno, con mobili d'epoca e terrazze, piscina esterna e spa. Il ristorante utilizza i prodotti dell'orto. Doppia con colazione da 320 €.
Hotel Les Montagnards ★★★S *(Morgex, viale della Rimembranza 26, 0165/171.00.00).* Camere in legno affacciate sulla Grivola. Nel weekend, doppia con colazione da 129 €.
Hotel La Meridiana ★★★★ *(Saint-Pierre, località Château Feuillet 17, 0165/90.36.26).* Charme rustico a due passi dal castello Sarriod de La Tour. Doppia con colazione da 99 €.
B&B Lo Djoua de Toueno *(Arvier, località Chamençon, 348/527.43.14).* Solo due camere in pietra e legno con vista sul ghiacciaio del Rutor. Doppia con colazione da 85-90 €.
Il Fienile della Nonna *(Introd, località Villes Dessus 78, 348/582.76.82).* In un edificio di metà '700, sei appartamenti ben attrezzati. Bilocale di 4 posti letto da 150 € a notte.

Per la cena

Café Quinson *(Morgex, piazza Principe Tomaso 10, 0165/80.94.99).* Nel centro di Morgex, un elegante locale di montagna con una stella Michelin. Tra le specialità: capesante con ortiche, lardo di Arnad, sale di sedano, olio extravergine; piccione con ciliegie e mela. Menu da 60-100 €.
Björk Swedish Brasserie *(Quart, località Torrent de Maillod 3, 0165/77.49.12).* Sorprendente brasserie di cucina svedese, dal design minimalista, nell'albergo diffuso in stile nordico **Hotel Village**, a pochi minuti da Aosta. Doppia da 115 € e conto da 60 €.
Cantina du Clou *(Arvier, via Corrado Gex 26, 0165/990.04).* In un ambiente familiare, menu valdostani e savoiardi, con particolare attenzione alle carni e ai dolci. Conto 40 €.
Vinosteria Antirouille *(Aymavilles, Capoluogo 8, 0165/90.20.61).* Enoteca e per aperitivi e spuntini con piacevole dehors. Conto 15 €.

venerdì

COME ARRIVARE
In auto: A5 Torino-Monte Bianco fino a Morgex, da dove si scende la valle lungo la statale 26, fino ad Aosta (a 27 km). **In bus:** collegamenti Savda da Milano e Torino (www.savda.it). **In treno:** linea Chivasso-Ivrea-Aosta. **In aereo:** aeroporto di Torino (011/567.63.61). **In camper:** a Saint-Pierre, Place des Valdôtains à l'Étranger, presso Cofruits, 0165/92.78.00.

Café Quinson

SABATO MATTINA

Tra le uve più alpine

Si comincia con una passeggiata nel grazioso centro storico di Morgex. **Santa Maria Assunta**, ricostruita nel '600, è affiancata dall'originale campanile romanico; l'interno conserva un ciclo di affreschi della fine del Quattrocento. La vicina **Tour de l'Archet**, eretta nel 998, ospita mostre temporanee. Nella località La Ruine, lo spumante dei ghiacciai ha il suo "campo base" alla **Cave Mont Blanc**, ma il prezioso Cuvée des Guides si vinifica al Pavillon della funivia del Bianco (2.173 metri). Meta successiva è Villeneuve (a 20 minuti) per la deliziosa **Maison Anselmet**. La storia familiare dell'azienda, nota per il Pinot Nero Semel Pater e il mitico Prisonnier, si ascolta ai tavoli di legno con vista, davanti a un tagliere di prodotti tipici.

SABATO POMERIGGIO

Sulla strada dei manieri

Vale la pena fare un giro a piedi nel pittoresco borgo di Villeneuve, affacciato sulla Dora sotto aspre pareti di roccia. Ma questo settore della valle è ricco soprattutto di fortezze. A Saint-Pierre il **castello Sarriod de La Tour** stupisce per la sala delle Teste: il soffitto ligneo della prima metà del '400 è scolpito con 171 figurine grottesche. Le numerose sale del **castello di Sarre** raccontano invece l'epopea delle cacce reali dei Savoia. Da non perdere, ad Aymavilles, il **Pont d'Aël**, ponte-acquedotto romano di età Augustea. Per la parte enologica, da **Les Crêtes** sosta nel nuovo "rifugio del vino", in compagnia del prestigioso Chardonnay Cuvée Bois o della Petite Arvine. La giornata si conclude tornando un po' a nord, ad Arvier, per degustare l'Enfer, il rosso da carni della cooperativa **CoEnfer.**

da non perdere

1. I vigneti dopo Villeneuve
2. Il castello Sarriod de La Tour
3. Un calice di Petite Arvine

Chez Duclos

Tutti i gusti della Vallée

Il miglior abbinamento per un Petite Arvine o un Blanc de Morgex è un classico tagliere di formaggi valdostani. Il caseificio **Chez Duclos** *(Gignod, frazione Petit Quart 6, 0165/562.38)* ne offre una scelta straordinaria: fontina Dop, toma dolce e stagionata, tomini freschi di capra, un sublime tronchetto di capra e il Bleu (erborinato) di mucca e di capra. Il piccolo spaccio è accanto alla casera e alla stalla, entrambe visitabili; i pascoli, il caseificio e i magazzini di stagionatura sono nella valle del Gran San Bernardo. Altro vanto della Vallée sono i frutteti, in particolare i meleti: la **cooperativa Cofruits** *(punto vendita: Pain de Coucou, Saint-Pierre, località Cognein 6, 0165/90.34.36)* nasce come centro di raccolta e di conservazione delle mele conferite dagli agricoltori locali. Nel punto vendita di Saint-Pierre e in quello di Villeneuve *(località Trepont 92, 0165/90.08.89)* si acquistano appena raccolte o trasformate in succhi e confetture, accanto a una selezione di altri prodotti locali. Per scegliere invece nella gamma completa dei vini valdostani, ad Aosta c'è l'enoteca **L'Uva e un Quarto** *(via Challand 21a, 0165/23.58.42)*, a pochi passi dalla centrale piazza Chanoux.

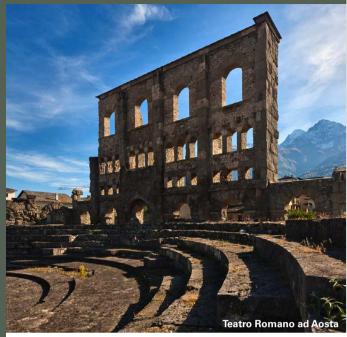
sabato, indirizzi

Chiesa di Santa Maria Assunta, *Morgex, piazza Assunzione 9, 0165/80.97.29. Aperta tutti i giorni 7,30-19.*
Tour de l'Archet, *Morgex, piazza de l'Archet 6, 0165/23.59.79. Fino al 17 settembre visite su prenotazione alla mostra "Nel segno del Bardo. I maestri del fumetto dialogano con Shakespeare".*
Cave Mont Blanc de Morgex et La Salle, *Morgex, località La Ruine, Chemin des Iles 31, 0165/80.03.31. Visita e degustazione, su prenotazione, da lunedì a sabato 10-12 e 15,30-18,30; costo 6-8 € a persona.*
Maison Anselmet, *Villeneuve, località Vereytaz 30, 0165/90.48.51. Visita con degustazione, su prenotazione, da lunedì a sabato 9-13 e 14-17; da 10 €.*
Castello Sarriod de La Tour, *Saint-Pierre, rue Petit Saint-Bernard 20, 0165/90.46.89. Fino al 30 settembre, visite guidate tutti i giorni 9-19; partenze ogni 30 minuti; 3 €.*
Castello di Sarre, *Sarre, 0165/25.75.39. Fino al 30 settembre, aperto tutti i giorni 9-19; 5 €.*
Ponte Acquedotto di Pont d'Aël, *Aymavilles, località Pondel, 0165/27.32.47. Fino al 30 settembre, aperto tutti i giorni, ore 9-19; 3 €.*
Les Crêtes, *Aymavilles, località Ferrière, 0165/90.22.74. Punto vendita aperto sabato 10-13 e 15-18. Visita e degustazione da lunedì a sabato, ore 11 e 16,30; altri orari solo su prenotazione; da 10 €.*
CoEnfer, *Arvier, via Corrado Gex 65, 0165/9.92.38. Fino al 30 settembre, degustazione gratuita da martedì a sabato 14,30-18,30; per gruppi, su prenotazione.*

Vigneti a Saint-Pierre

Maison Anselmet

Teatro Romano ad Aosta

Lo Triolet

domenica, indirizzi

Percorso Barefooting, *Morgex, 0165/80.17.11; accesso libero.*
Area Megalitica Saint Martin de Corléans, *Aosta, corso Saint Martin de Corléans, 0165/55.24.20. Fino al 30/9, aperta 9-19; 7 €.*
Teatro romano, *Aosta, via Porta Pretoria, 0165/23.16.65. Aperto tutti i giorni 9-19.*
Porta Pretoria, *Aosta, piazza Porte Pretoriane; accesso libero.*
Criptoportico Forense, *Aosta, piazza Giovanni XXIII, 335/798.15.05. Fino al 30/9, aperto 9-19; biglietto per teatro e Criptoportico: 7 € (con il Museo Archeologico).*
Villa della Consolata, *Aosta, regione Consolata, 0165/27.59.02. Fino al 30 settembre, aperta domenica 14-18; ingresso gratuito.*
Castello di Introd, *Introd, 0165/753.01. Aperto fino al 4/9, martedì-domenica 14,30-18,30; 4 €.*
Lo Triolet, *Introd, località Junod 7, 0165/954.37. Visite guidate con degustazione su prenotazione.*

info

Ufficio del Turismo, *Aosta, Porta Pretoria, 0165/23.66.27; www.lovevda.it; routedesvinsvda.it*

DOMENICA MATTINA

In gita al lago d'Arpy

Dopo le visite e le degustazioni del sabato, si può dedicare la domenica mattina a una facile e classica escursione a piedi da Morgex. Raggiunto dal paese in auto il valico del colle San Carlo (1.951 metri), su una strada dov'è passato anche il Giro d'Italia, si imbocca il sentiero che in circa tre quarti d'ora di cammino porta al fiabesco **lago d'Arpy** (2.066 metri). La salita è tra boschi di larici e cascatelle, fino ad approdare alla conca che ospita lo specchio d'acqua. Nel lago, abbracciato da un vasto panorama sul Monte Bianco, vivono alcune rare specie di anfibi. Ritornati in paese, vicino al campo sportivo si può provare il primo **percorso di barefooting** della Valle d'Aosta: si cammina, a piedi rigorosamente nudi, su una pista di 600 metri dove si alternano diversi tipi di terreno, dall'erba ai ciottoli di fiume, dal muschio a pezzi di corteccia.

DOMENICA POMERIGGIO

Tour archeologico ad Aosta

Nel pomeriggio, consigliato un tour dei siti archeologici e romani di Aosta. Alla periferia ovest della città si estende l'**Area Megalitica di Saint-Martin-de-Corléans**, appena inaugurata. Accompagnati sotto il livello della strada da suggestivi giochi di luce, si fa un salto nel tempo fino al V millennio avanti Cristo, leggendo nei solchi di un'aratura, nei menhir e nella collezione di stele antropomorfe la storia dell'uomo in queste regioni a partire dal Neolitico. In centro città si visitano i cospicui resti del **teatro** (I secolo avanti Cristo), la monumentale **porta Pretoria** (25 avanti Cristo), con tre passaggi, e, sotto la piazza della cattedrale, il suggestivo **Criptoportico Forense**, di epoca augustea. In periferia, notevoli le fondamenta della **villa della Consolata**, con tracce di mosaico pavimentale.

IN ALTERNATIVA

I paesaggi della Riserva

Un'altra bella gita di circa un'ora di cammino sale dalla località La Ravoire di Arvier fino alla **Riserva Naturale Regionale del Lago Lolair** *(www.vivavda.it)*, all'imbocco della Valgrisenche, lungo un sentiero molto panoramico. Il paesaggio intorno al lago è molto vario: si passa dal bosco fitto alle zone più aride, fino a un esteso canneto palustre, habitat di germani reali e gallinelle d'acqua. Tornati a La Ravoire, in pochi chilometri si raggiunge **Introd** per un'occhiata al **castello** (aperto solo fino al 4 settembre) che comprende anche un granaio ligneo del Quattrocento perfettamente conservato. Ultima sosta enologica prima di rientrare alla cantina **Lo Triolet**, nota per il suo Pinot Grigio, floreale e speziato.

di **Albano Marcarini**

NELLE GRANDI PRATERIE D'ABRUZZO

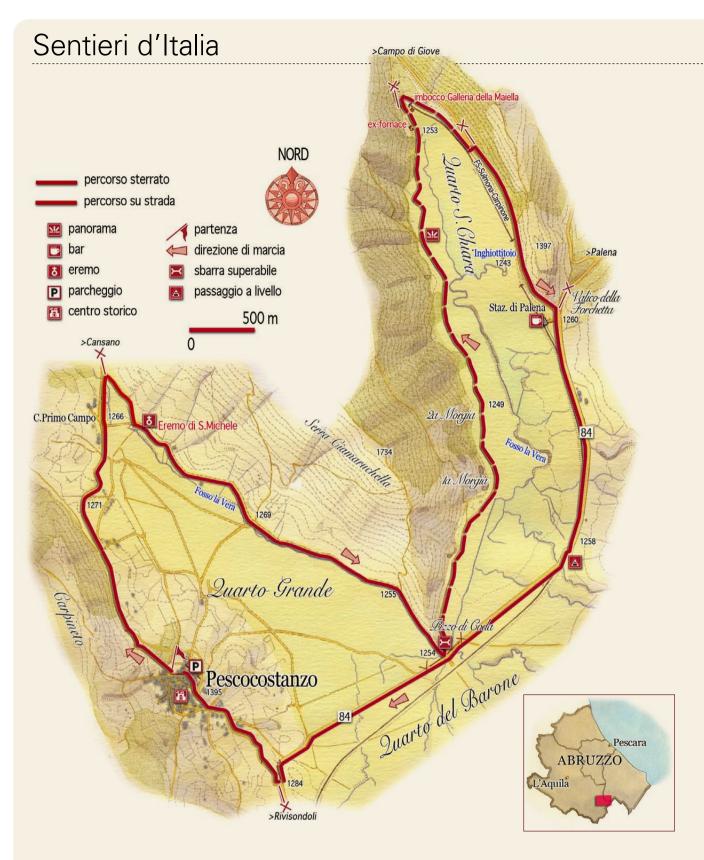
Da Pescocostanzo, un facile giro sugli altipiani, che qui si chiamano "quarti", toccando eremi nascosti e basiliche medievali

Una veduta del centro storico di Pescocostanzo

Gli "altipiani maggiori", o "quarti", formano un sistema di ripiani carsici dell'Abruzzo interno, disposti a quote superiori ai mille metri. Sono pianure verdi, delimitate da giogaie di monti. **Fin dai tempi antichi consentivano il passaggio della strada che dall'Aquila puntava verso Napoli** (l'antichissima Via Nova), mentre oggi costituiscono una vitale connessione fra i parchi nazionali d'Abruzzo e della Maiella.

Ricoperti di neve o ammantati dai colori delle fioriture primaverili, profumati dal fieno estivo o trasformati in riposanti pasture autunnali, i quarti affascinano in ogni stagione dell'anno. Li riveste un "mare d'erba" che è un mosaico di ambienti vegetali: acquitrini che mutano in laghi temporanei, prati asciutti da sfalcio, pascoli erbosi, campi a cereali e praterie palustri. Poche o quasi nulle le costruzioni.

TRA LE VIE DI UNA DELIZIOSA CITTADINA DI MONTAGNA

Il Quarto Grande, il Quarto del Barone e il Quarto Santa Chiara sono ai piedi del colle di Pescocostanzo (L'Aquila), nobile cittadina abruzzese. Una visita del centro storico fa da indispensabile premessa all'itinerario. Non sono solo i monumenti a conferirgli bellezza, ma anche l'armonia delle architetture, la posizione, la struttura urbanistica: «Un'autentica città di montagna», la definì l'urbanista Leonardo Benevolo. Dopo il terremoto del 1456, il nuovo borgo fu costruito non più sulla rupe del Pesco, ma nell'insellatura sottostante. La benevolenza di quanti lo ebbero in feudo (tra cui i Colonna e i Piccolomini) fino al 1774, unita alla presenza di maestranze lombarde, è la causa di un'impronta artistica unica e singolare. **Le case rispondono a tre requisiti fondamentali del vivere in comunità ad altitudini così elevate: la difesa, la socialità e il gusto dell'ornato**. I lunghi inverni dell'altipiano suggerirono grondaie sporgenti e scale esterne che raggiungono il

primo piano, in modo da avere libero accesso nel caso di alte nevicate. Le porte, spesso abbinate, danno l'idea di una fratellanza fra diversi proprietari. Le decorazioni graffite, le cornici delle imposte, i ferri alle finestre danno invece il senso della ricerca estetica, dell'intimo gusto dell'abitare.

Il disegno del selciato stradale a punta di freccia indica al turista l'itinerario di visita che annovera almeno una trentina di attrattive, fra cui **la basilica di Santa Maria del Colle con i suoi splendidi soffitti lignei**, il palazzo Comunale e numerose case nobiliari che risalgono al XVI e XVII secolo.

Si lascia il paese scendendo dal parcheggio di piazza Santa Maria delle Grazie e imboccando la strada provinciale 55 in direzione Cansano. Percorsi i primi 3 chilometri, dopo le Case Primo Campo si imbocca a destra una sterrata che, tornando a ritroso sul margine del Quarto Grande, avvicina (al chilometro

Qui a sinistra: la sconfinata distesa prativa del Quarto Grande. **A destra:** scorcio del largo della Collegiata, a Pescocostanzo, con la basilica di Santa Maria del Colle sullo sfondo.

3,9 dell'itinerario) l'eremo di San Michele, situato sotto una falda rocciosa. Lo ricorda una bolla del 1183 di papa Lucio II. È formato da due ambienti rupestri: una chiesuola con una ricca balaustra che precede la nicchia dell'altare e un vano abitativo, poi trasformato in cappella funeraria.
Ora si continua sul limitare fra la montagna e la prateria del Quarto Grande, fino a raggiungere il vertice di Pizzo di Coda (km 7,2), pochi metri prima della congiunzione con la strada statale 84. Senza raggiungerla si svolta a sinistra, oltrepassando la sbarra che segna **l'ingresso della Riserva Naturale Quarto Santa Chiara, una prateria che è il residuo di un lago** le cui acque sono defluite nel sottosuolo. Il fosso la Vera solca tutto il pianoro e conclude il suo corso in una profonda fessura del suolo, vicino alla stazione di Palena, che si scorge dall'altra parte della prateria. All'inizio della primavera, l'acqua del disgelo ristagna sul quarto, favorendo la presenza di uccelli di passo (come le marzaiole e i germani reali) e alimentando spettacolari fioriture di crochi, narcisi e ranuncoli.

L'eremo di S.Michele

GLI ULTIMI CHILOMETRI TRA STERRATO E ASFALTO

Si prosegue lungo il piede della montagna su un tracciato sterrato, a volte parzialmente coperto di erba ma sempre ben pedalabile. Al fondo del quarto (km 12,5), la strada si trasforma in una traccia sempre intuibile, avvicinandosi alla ferrovia. Si passa accanto a una fornace, poi occorre prestare un po' di attenzione: si lascia la traccia che sale verso il bosco e si segue invece a destra, dopo un casello diroccato, quella sopra il portale della galleria. Poi si retrocede sull'altro lato della prateria, ora separato dalla massicciata ferroviaria. Si avvicina la provinciale 158 che proviene da Campo di Giove; la si impegna (km 13,6) verso destra, giungendo in breve alla stazione ferroviaria in località Palena (km 15,2), dove troviamo un punto di ristoro. **L'ultima parte dell'itinerario è lungo la statale 84, che accosta la ferrovia Sulmona-Carpinone**, il cui servizio è stato purtroppo sospeso nel 2011 e limitato, in stagione, ad alcuni treni turistici. Si giunge infine alla diramazione verso destra (km 21,1) che con una breve e semplice salita ci fa rientrare nel borgo di Pescocostanzo.

ITINERARIO in mountain bike fra i "quarti" (altopiani) nei dintorni di Pescocostanzo, in provincia dell'Aquila.
Partenza e arrivo: Pescocostanzo (1.395 metri). In auto si raggiunge con l'autostrada A25 Torano-Pescara, uscita Sulmona. Da qui si prosegue lungo la strada statale 17 per Isernia: la diramazione per Pescocostanzo si trova all'altezza di Rivisondoli (a 31,4 km da Sulmona).
Lunghezza: 22,5 chilometri.
Dislivello: 155 metri.
Condizioni del percorso: facile itinerario su strade asfaltate e sterrate.
Periodo indicato: estate e inizio autunno.
INFO Parco Nazionale della Maiella, Centro Visite di Pescocostanzo, piazza Municipio 13, 339/862.91.65-0864/64.13.11

Alberghi e ristoranti

Albergo Il Gatto Bianco *(Pescocostanzo, viale Appennini 3, 0864/64.14.66).* Piccolo albergo con sei stanze e due suite, base per escursioni naturalistiche. Con centro wellness. Doppia da 180 €.
B&B dell'Oca *(Pescocostanzo, Santangelo in Piazza 16, 0864/64.25.30).* Deliziosa sistemazione in pieno centro storico. Doppia da 60 € con ricca colazione di torte fatte in casa.
Ristorante Il Faggeto *(Pescocostanzo, strada provinciale 55, km 10,470, 0864/671.00).* Accogliente locale a 5 km dall'abitato, immerso nei faggi secolari del bosco di Sant'Antonio. Cucina abruzzese con predilezione per una delicata zuppa di lenticchie e castagne. Conto 30 €.
Spazio Rivisondoli *(Rivisondoli, viale Regina Elena 49, 393/463.68.41).* Il locale accoglie i partecipanti alla scuola di cucina dello chef stellato Niko Romito. Prenotazione consigliata. Menu da 35-45 €.

Informazione Pubblicitaria

CABINA CON VISTA

Quella di Malcesine è una funivia che dà spettacolo, collegando in un unico abbraccio il turchese del lago con il verde intenso e cangiante della montagna d'estate o al bianco candido d'inverno. Ma la magia non si ferma qui e le sorprese continuano: lo sguardo, infatti, nell'ascesa dall'azzurro del lago al blu del cielo spazia a 360 gradi in una panoramica che va dalla pianura alle vette alpine grazie alle cabine rotanti. La funivia che da oltre mezzo secolo è un richiamo turistico importante è, infatti, stata la prima in Italia a dotarsi di cabine girevoli ed è oggi annoverata tra le 10 funivie più spettacolari al mondo.

L'emozione è quella di un volo, un "decollo", in totale sicurezza, con il paesaggio che si trasforma a poco a poco davanti agli occhi: prima i vicoli e le case colorate del porticciolo di Malcesine poi un giardino dove in successione sfilano olivi, lecci, castagni e poi ancora faggi e abeti mentre lo sguardo si apre tra lo scintillare dello specchio d'acqua ai propri piedi e le vette alpine che sembra di poter toccare. Una volta raggiunta la stazione di arrivo ecco un'ampia terrazza, a 1800 metri di altezza, dove fermarsi a godere di una vista davvero superlativa prima di cimentarsi nelle numerose escursioni offerte dai sentieri, percorribili anche d'inverno, che portano a rifugi e malghe nel cuore di quello che è stato definito "il giardino d'Europa". Il Monte Baldo è, infatti, un'oasi naturalistica straordinariamente intatta dove vivono numerose specie di animali e oltre sessanta varietà di orchidee e poi stelle alpine, anemoni e gigli rossi.

Una montagna di divertimento

Una palestra a cielo aperto: questo è il Monte Baldo. Con proposte per tutti e in tutte le stagioni: dalla semplice passeggiata ai più impegnativi sentieri, con diversi tracciati, immersi in un panorama emozionante. Anche gli appassionati di mountain bike hanno a disposizione percorsi segnati in vari colori che godono della bellissima vista sul lago. Inoltre la cima del Baldo è punto di partenza per spettacolari voli in parapendio tra l'azzurro del cielo e quello del lago con lo spettacolo delle montagne tutto attorno. D'inverno spazio a sci e ciaspole: per sciare con vista lago. In quota si scia su neve naturale con le piste servite da skilift e dalla seggiovia Prà Alpesina, che porta alla pista nera usata anche per le competizioni.

FUNIVIA MALCESINE MONTE BALDO
Lago di Garda

Funivia Malcesine Monte Baldo, via Navene Vecchia 12, Malcesine (Vr). Tel. + 39.045.7400206

La consegna gratuita.
Le spese postali sono incluse.
L'Italia più bella è qui.
Bell'Italia
IN SALENTO
Santa Maria al Bagno, già dall'Ottocento meta per la villeggiatura balneare
L'ISOLA DI GORGONA
LA BIENNALE DI ARCHITETTURA
SUI SENTIERI DELLA GUERRA BIANCA
IL NUOVO MUSEO MESSNER
SAPORI DEL FERMANO
il weekend
BASILICATA
Il risparmio immediato
Scegli tu quanto vuoi risparmiare: più di 3 mesi oppure 8 mesi gratis
Nessun numero perso
Il calendario in regalo
I privilegi del Club degli Abbonati
Il prezzo bloccato

I PIACERI di settembre

Camera con vista | Alberghi | Benessere | Agriturismo | Buona Italia | Cantine e altro

Sardegna: un paradiso di benessere con vista su Caprera pagina 126

LA GITA GOLOSA AI COLLI PIACENTINI

Di ritorno dalle vacanze il **Valtidone Wine Fest** (7-28 settembre), nel Piacentino, è un'occasione piacevole per combattere lo stress da rientro. Per godersi al meglio degustazioni e paesaggi c'è il **B&B Dimora Corano Ai Colli Piacentini**, nel borgo omonimo. Dentro una storica barchessa affacciata sul giardino si gustano deliziose colazioni "a km zero"; doppia da 40-60 €.
INFO: www.dimoracorano.it
segue a pag. 139

TRENI STORICI

Andar per sagre con la locomotiva a vapore

Carrozze degli anni Trenta trainate da sbuffanti locomotive a vapore: con le **Ferrovie Turistiche Italiane** si fa un salto indietro nel tempo, quando viaggiare in treno sui sedili in legno era un'abitudine. Per il **25 settembre**, due i convogli storici in programma: **da Siena a Buonconvento**, in occasione della Sagra della val d'Arbia, e **da Milano a Mortara** (Pavia), dove si partecipa al Palio e Sagra del salame d'oca; costo 35 € per un biglietto di andata e ritorno. **INFO: www.ferrovieturistiche.it**

A cura di **Lara Leovino** Testi di **Vannina Patanè**

TROPEA (Vibo Valentia) VILLA PAOLA

Bellezza spirituale sul Tirreno

Un ex convento del '500 trasformato nel 2008 in resort 5 stelle. Punti di forza: il giardino, la piscina a sfioro, l'atmosfera raffinata ma informale. Una villa privata dove godere dei propri spazi, rilassarsi sul mare o pianificare tour nel territorio. A pochi passi dal centro di Tropea

Un "buon ritiro" che regala pace ed energia: è Villa Paola, l'albergo di Tropea che non prende il nome da una donna ma da un santo, Francesco di Paola, a cui era dedicato il convento cinquecentesco che lo ospita, riconvertito dal 2008. La leggenda racconta che il santo in persona abbia visitato questo angolo incantevole della costa tirrenica, e, colpito dal suo splendore, abbia chiesto ai nobili locali di finanziare la costruzione in loco di un monastero: i lavori iniziarono dopo la sua morte, nel 1543, e il convento fu abitato a lungo dai frati del suo ordine, prima dell'abbandono e della decadenza dello stabile. Anche oggi, **Villa Paola conserva un filo diretto con le sue origini: il cuore della struttura è l'imponente patio, dove un tempo passeggiavano i monaci** e oggi oziano gli ospiti; accanto è rimasta la chiesa dedicata al santo, aperta al culto.
Le modifiche subite nel corso dei secoli hanno dato all'edificio che un tempo ospitava il convento l'aspetto di una elegante villa d'altri tempi, con i muri di un caldo color rosa mattone e dettagli in pietra o dipinti in bianco. Il complesso è circondato da un giardino rigoglioso, con terrazze a più livelli che digradano

verso il mare: l'effetto d'insieme è un trionfo mediterraneo di glicini, buganvillea, gelsomini, palme e aranci, con un pino marittimo secolare che svetta sulla terrazza principale, dove viene servita la prima colazione.

CAMERE MODERNE E PISCINA PANORAMICA

Da qui, una scala in pietra scende all'area dove si trova la piscina di acqua salata, a sfioro, con vista sul porto, il borgo antico di Tropea e il litorale: il panorama è un incanto, specie al tramonto, quando stando comodamente immersi in acqua si ammira lo spettacolo del sole che scende dietro il profilo del paese.
Gli interni dell'albergo rispettano le volumetrie originali ma sono arredati in uno stile contemporaneo, elegante ed essenziale. Allineate su un fronte e affacciate sul verde, le camere hanno pareti immacolate, pavimenti in cotto calabrese e comodi letti con testiere ricoperte da tessuti a righe; dalle stanze al piano superiore si vede il mare.

RELAX NEL VERDE E MINI-CROCIERE IN BARCA

Fra piscina e giardino, le ore passano lievi, leggendo, rilassandosi e chiacchierando a bordo acqua o in uno dei tanti salottini disseminati nella proprietà. **Il servizio è attento, ma volutamente discreto; l'obiettivo è dare agli ospiti la sensazione di essere in vacanza in una villa privata.** Quando si ha bisogno di qualcosa, basta chiamare, usando uno dei telefoni lasciati in posizione strategica nelle diverse aree esterne e interne della struttura. E, anche se trasmette una sensazione di felice isolamento, l'albergo dista poco più di un chilometro dal centro storico di Tropea. Agli ospiti sono proposte escursioni in barca, su un'imbarcazione a vela da 16 metri, per ammirare la costa dal mare e fare il bagno nei punti più belli, ed è possibile organizzare mini-crociere alle vicine isole Eolie.

In alto, da sinistra: scorcio della piscina affacciata sul mare; una delle terrazze del rigoglioso giardino. **Sotto, da sinistra:** l'esterno di Villa Paola, in caldo color rosa mattone; il chiostro dell'antico convento; gli arredi contemporanei di una delle 11 camere del resort.

info

Hotel Villa Paola, contrada Paola, Tropea (Vibo Valentia), 0963/66.33.02; **www.villapaolatropea.it**
Camere: 11, di cui 6 superior e 5 deluxe. Bambini ammessi sopra i 12 anni.
Prezzi: doppia b&b da 255 €.
Servizi: honesty bar in camera, bar, piscina di acqua salata, parcheggio, escursione "full day" in barca a vela a 89 € a persona, con aperitivo e pranzo a bordo.
Apertura: fino al 17 ottobre.

BENESSERE

Testi di **Claudia Sugliano**

info
Hotel Capo d'Orso Thalasso & Spa, località cala Capra, Palau (Sassari), 0789/79.00.18; **www.hotelcapodorso.com**
Camere: 84
Servizi: 2 ristoranti, 2 snack bar, parcheggio.
Prezzi: camera doppia con trattamento di mezza pensione da 170 € a persona.
Per i trattamenti ci sono molte proposte "à la carte" ma anche interessanti pacchetti da 2, 3 o 6 giorni (mezza giornata) a partire da 145 €, compreso naturalmente il "Circuito Thalasso & Benessere" con l'uso delle strutture della spa.
Apertura: maggio-settembre.

PALAU (Sassari) HOTEL CAPO D'ORSO THALASSO & SPA

Mediterraneo intenso e incantato

Piscine di talassoterapia che guardano il mare fra i profumi della macchia: trattamenti d'avanguardia in un resort di grande fascino

Difficile scegliere nome più evocativo de L'Incantu per il Centro Thalasso & Spa dell'Hotel Capo d'Orso, annidato nel parco di cala Capra, di fronte all'arcipelago della Maddalena. Una struttura di grande fascino in cui la natura rigogliosa della Sardegna dialoga con un mare dalle tonalità caraibiche. I due elementi si fondono, creando una cornice ideale per questo resort, fra i fiori all'occhiello del gruppo Delphina Hotels. Agli ospiti offre servizi di alto livello, tranquille spiagge di sabbia e la possibilità di salpare per tour in barca. **Le 84 camere, i cui arredi richiamano il territorio nei materiali e nei tessuti, sono immerse nella macchia mediterranea.** La prima colazione, servita su una terrazza vista mare, è accompagnata dalle note soavi di un'arpa, suonata dal vivo. Vanto del Capo d'Orso è il Centro Benessere Thalasso & Spa che si inserisce con grande naturalezza nel contesto di rocce granitiche, fra giardini e piante.
L'acqua marina è sempre presente nelle tre piscine multifunzione (fra cui una Jacuzzi) a varie temperature e con getti di diversa intensità, ma anche in molti trattamenti della spa.
I massaggi en plein air si effettuano fra le candide tende di un gazebo, mentre dalle altre cabine si ammirano scorci marini. Nella gamma di trattamenti troviamo docce thalasso, avvolgimenti con alghe, gommage, come il "prelude marin", a base di sale e fango marino, e vari rituali di bellezza. Il centro incarna lo spirito "Sardinian Signature" con la scelta di prodotti a base di essenze dell'isola, come il gel al mirto bio, la polvere di noccioli di oliva e oli della Sardegna e creme di uva Cannonau, per il trattamento viso antiage.

Nella foto in alto: un angolo relax del 5 stelle Capo d'Orso, di fronte all'arcipelago della Maddalena. **Sopra, dall'alto:** una delle camere; la piscina della spa L'Incantu; prima colazione al suono di un'arpa.

Testi di **Silvia Frau e Claudia Sugliano**

MODERNI MASI DA VIVERE

TERLANO (Bolzano)
HOCHBRUNNER

SULLA STRADA DEL VINO

Siamo sulla strada del vino, con vista su Terlano e la valle dell'Adige, in 5 nuovi appartamenti con balcone, terrazza o giardino, ricavati da antichi locali, con soffitti a volta e punteggio "5 fiori", il massimo nel circuito dei masi Gallo Rosso (*www.gallorosso.it*). Appartamento per due persone da 100 €; ricca colazione contadina da 14 €.
INFO: 0471/25.74.30
www.hochbrunner.com

APPIANO (Bolzano)
WEINGUT STUCK

FRA VITIGNI E MELETI

Si dorme tra filari di viti e alberi da frutta (dai quali il maso bio ricava succhi e confetture per gli ospiti), in un contesto moderno ma molto "caldo", con gli interni in legno. La vista è su Bolzano e lo Sciliar. Offre 4 appartamenti per vacanze in ogni stagione dell'anno. Appartamento da 2 o 3 persone da 97 €, colazione da 7,5 €.
INFO: 348/373.66.78
www.stuckhof.it

GARGAZZONE (Bolzano)
SANDWIESEN-HOF

UNA CASA BIOLOGICA

Ha la certificazione "Casaclima A" questa particolare costruzione con due appartamenti immersi nei frutteti, edificata seguendo i criteri dell'edilizia biologica. Tutti da assaggiare i prodotti: succo di mela fresco, sidro di mela e spumante di mela fermentato in bottiglia. Appartamento per 2 o 4 persone da 90 €.
INFO: 333/252.84.22
www.sandwiesn.it

CALDARO (Bolzano)
BIOBAUERNHOF ST. QUIRINUS

VACANZE CONTADINE

Pendii soleggiati e vigneti circondano il piccolo borgo di Pianizza di Sopra, dove è forte la tradizione contadina e dove ha sede il maso biologico "5 fiori" Gallo Rosso, dallo stile e i comfort contemporanei. Ha 4 appartamenti che possono ospitare da 2 a 4 persone; prezzi da 80 € al giorno, colazione 11 €.
INFO: 0471/66.95.18
e 329/808.50.03
www.st-quirinus.it

BADALUCCO (Imperia) AGRITURISMO L'ADAGIO

La Liguria sotto gli ulivi

Un borgo pittoresco e cinque suite ricavate in un antico frantoio. Per una vacanza di vero relax nell'entroterra

Badalucco, borgo medievale della valle Argentina, è famoso per la coltivazione dell'oliva Taggiasca e la produzione d'olio, di cui il frantoio Roi è il portabandiera. In tale contesto l'agriturismo L'Adagio, creato da Rossella Roi, pur con l'aspetto di un tipico rustico ligure (è infatti il vecchio frantoio del nonno), riserva non poche sorprese. **Lo studio Loft Design di Bologna lo ha immaginato con accoglienti spazi**, ognuno dal diverso carattere. Se le 5 suite su due livelli (con zona notte e giorno, angolo cottura e balcone vista borgo) si differenziano per lo stile – elegante, minimalista, etnico, moderno, provenzale – le camere, incorniciate dalla pietra locale, evocano nei colori e nei materiali i 4 elementi della natura. Il giardino con ulivi cela un solarium e un laghetto e l'ingresso alla beauty farm. Vista la vicinanza con la Francia, all'Adagio c'è pure un campo di *pétanque*.

In alto: scorcio del giardino dell'agriturismo. **A sinistra:** una delle camere con vista sul borgo e sulle colline. **Sotto:** particolare degli arredi contemporanei delle stanze, tutte a tema.

info

Agriturismo L'Adagio, regione Roglietto 15, Badalucco (Imperia), 335/722.63.09, 346/746.26.71;
www.agriturismoladagio.it
Camere: 5 suite e 4 camere.
Prezzi: doppia e colazione in camera con i prodotti Valle Argentina da 80 €.
Apertura: chiuso dal 20 gennaio al 10 febbraio.

CIBO & PAESAGGIO * CARAGLIO (Cuneo)

QUEL DELICATO AROMA DI AGLIO

Con il suo sapore persistente ma gradevole e il profumo leggero, l'aglio storico di Caraglio è l'ingrediente perfetto di ricette della tradizione piemontese, come la bagna caoda e il bagnetto verde

 A cura di **SLOW FOOD** * Testi **Angelo Surrusca**

A una quindicina di chilometri da Cuneo, nella zona pedemontana della valle Grana, a circa 600 metri di quota, la cittadina di Caraglio è nota principalmente per il filatoio Galleani, meglio noto come Filatoio Rosso. Uno splendido esempio di archeologia industriale della seconda metà del '600 che, dopo un lungo periodo di abbandono e degrado, in anni recenti è stato restaurato e recuperato a scopi culturali; oggi ospita un interessante Museo del Setificio Piemontese e varie mostre di arte contemporanea.
Dal punto di vista agricolo, il territorio è da sempre particolarmente vocato alla coltivazione dell'aglio. La vicinanza delle Alpi rende gli inverni freddi e nevosi e le primavere e le estati fresche e ventilate, un microclima che dona all'aglio, anche a quello crudo, un sapore delicato e una facile digeribilità. Anche l'aroma, come il gusto, è caratterizzato da una grande delicatezza. L'aglio storico di Caraglio rappresenta così l'ingrediente ideale per alcune preparazioni tipiche piemontesi come la *soma d'aj*, una bruschetta con pane casareccio, aglio, olio extravergine e sale, la *bagna caoda*, salsa a base di aglio e acciughe, eccellente con i peperoni, il bagnetto verde, un intingolo con acciughe, prezzemolo e aceto, perfetto per accompagnare i bolliti.

LA LAVORAZIONE È RIGOROSAMENTE MANUALE

L'aglio storico di Caraglio è una pianta vigorosa e rustica, il bulbo ha dimensioni piccole e spicchi affusolati con striature rosso vinaccia. Si semina in autunno e viene coltivato secondo tecniche tradizionali: lavorazioni manuali, niente chimica, rotazione almeno triennale con leguminose quali lenticchie e fagioli, cereali, patate o cavoli.
Una volta estirpato, il prodotto viene lasciato per alcuni giorni al sole per una parziale asciugatura, quindi viene posto in ambienti ventilati e parzialmente ombreggiati fino alla completa essiccazione. Trascorsi circa 40 giorni, i bulbi vengono scelti, puliti dalla terra e dalle tuniche esterne che non presentano una colorazione omogenea, quindi messi in commercio.
Dopo qualche decennio di crisi, negli ultimi anni la coltivazione è ripresa grazie a un piccolo consorzio locale, ma solo di recente i produttori sono riusciti a recuperare l'ecotipo originario. Il Presidio Slow Food, sostenuto dalla Banca di Caraglio, del Cuneese e della Riviera dei Fiori-Credito Cooperativo, è nato per supportare il lavoro del Con-

Pagina precedente, **in alto:** alcune teste di aglio storico di Caraglio intrecciate e pronte per la vendita; **al centro:** il Filatoio Rosso di Caraglio, il più antico setificio d'Europa ancora esistente. Costruito nel 1676-78, è stato restaurato e recuperato come museo e sede espositiva. **In basso:** gli spicchi di aglio di Caraglio hanno forma affusolata e striature vinaccia; il sapore è delicato e persistente.

sorzio e per valorizzare il prodotto, con l'obiettivo di favorire la ripresa della coltivazione dell'aglio anche in alcune aree marginali incolte e di coinvolgere progressivamente nuovi produttori.

IL SALONE DEL GUSTO SCENDE IN PIAZZA

L'aglio storico di Caraglio sarà presente assieme a tanti altri Presidi dal 22 al 26 settembre in occasione di Terra Madre Salone del Gusto *(vedi pag. 33)*. Lo storico evento organizzato da Slow Food che rende Torino capitale del cibo **esce per la prima volta dalle mura di Lingotto Fiere e invade alcuni tra i luoghi più belli e importanti della città** con laboratori didattici, scuole di cucina, appuntamenti a tavola, degustazioni, conferenze e incontri. Cinque giorni durante i quali agricoltori, chef, produttori, studiosi, educatori provenienti da ogni parte del mondo racconteranno storie e saperi di Paesi vicini e lontani. Per conoscere il programma completo visitare il sito *www.slowfood.it*

dove COME *quando*

CARAGLIO (Cuneo)

Bruschette all'aglio

Piemonte da gustare

In tavola tutto il sapore della tradizione, fra tajarin e culumbot, biancostato e carne cruda battuta al coltello

Caraglio, a 12 km dal capoluogo Cuneo, si raggiunge in auto con l'A33 Asti-Cuneo, uscita Cuneo, poi statale 589 e provinciale 179. **In camper:** Campeggio Bisalta, a Cuneo, via San Maurizio 33, 0171/49.13.34.

Gli alberghi

Palazzo Lovera ★★★★ *(Cuneo, via Roma 37, 0171/69.04.20).* Nell'area pedonale, un elegante albergo ricavato dal restauro di un edificio del XVI secolo, residenza dei conti Lovera di Maria. 40 camere e 7 junior suite con vasca idromassaggio. L'annesso ristorante **Lovera dal 1939** propone cucina tipica piemontese (conto 27 €). Doppia con colazione 125 €.

Royal Superga ★★★S *(Cuneo, via Pascal 3, 0171/69.32.23).* In un edificio storico del centro, a meno di un chilometro dalla stazione, un albergo molto accogliente e dotato di tutti i comfort. Doppia con abbondante colazione a buffet da 70 €.

I ristoranti

Trattoria Roma *(Cuneo, via Roma 14, 0171/79.10.07).* Nel locale della famiglia Rabbia, la sala è gestita da Davide, mentre in cucina Annalisa prepara i piatti piemontesi con materie prime per lo più di provenienza locale: tonno di galletto alle erbe, *tajarin* (preparati con 30 tuorli) con ragù di salsiccia, ravioli ripieni di due carni al burro, biancostato, baccalà mantecato. Ampia la carta dei vini. Conto 34-38 €.

Paschera dal 1894 *(Caraglio, frazione Paschera San Defendente 62, 0171/81.72.86 e 335/809.90.56).* La famiglia Rovera, coltivatrice dell'aglio di Caraglio, gestisce l'osteria da cinque generazioni. Manuela e il marito Carlo Rocca raccontano la storia del locale e dei piatti, a partire dal *culumbot* (piccione), specialità della casa, fornito da un fidato allevatore. Da provare inoltre i *tajarin* con sugo di pomodoro e acciughe, il coniglio alla ligure, lo stinco arrosto con patate. Conto 30-35 €.

Osteria Due Grappoli *(Cuneo, via Santa Croce 38, 0171/69.81.78).* Matteo Prato, il giovane cuoco, insieme a Emanuele Stellino ha dato un'impronta moderna alla cucina di questa osteria, sempre comunque ancorata alla tradizione: carne cruda battuta al coltello, vitello tonnato, anatra arrostita e mela renetta, ravioli di ricotta, asparagi e tuorlo d'uovo, costolette di agnello alla nocciola tonda gentile, coscia di coniglio in casseruola. Conto 20-30 €.

Presidio Slow Food
Referente dei produttori Aurelio Agnese, 347/909.57.02, info@fattoriadellaglio.it
Sopra, il simbolo che garantisce, sulla confezione, i prodotti dei Presidi Slow Food.

Fabriano: sapori delle colline marchigiane

A cura di **Auretta Monesi** ✱ Foto di **Franco Cogoli**

FABRIANO
L'Azienda Agricola Giorgio Poeta, Massimiliano Carsetti Salumi, la Fabrica del Gusto, l'Agriturismo Il Gelso, il Caseificio Vito Celeste, la Trattoria Marchegiana e L'Hotel Ristorante Marchese del Grillo | **MATELICA** Le Cantine Provima e l'Azienda Agricola Monte Gemmo | **SASSOFERRATO** L'Agriturismo Antico Muro e la pasta di Sabatino | **ARCEVIA** L'Azienda Agricola Marino e Lorena Montalbini, il Frantoio Le Cune e Stuzzicando-Panificio Pagnani

Le Marche sono una regione con un fascino tutto loro, un po' double face: la costa con una vivacissima vita estiva, l'interno che si perde tra colline dolcissime, borghi assopiti e ritmi d'antan. Fabriano, antica e ricca di storia, vive un'intensa vita industriale e commerciale ma è anche circondata da luoghi senza tempo, costellati di incontri con il passato, come gli scavi di *Sentinum* o l'abbazia templare di Santa Croce a Sassoferrato. Terra dai sapori schietti e semplici, vicina al confine con l'Umbria, **attinge la sua linea del gusto dalla cultura contadina**: da qui viene un salume straordinario, il salame di Fabriano, Presidio Slow Food, poi altri insaccati artigianali di pregio, una porchetta più delicata di quella laziale, pasta – fresca e non – di grande fattura artigianale, sempre più prodotta con farine di grani speciali e poi il mais ottofile che contende al Nord primati di polente top. E ancora legumi ottimi per zuppe o insalate, formaggi gustosi, un vino di caratura come il Verdicchio di Matelica, qualche olio interessante e un dolce da scoprire: la crescia sfogliata, lo strudel di qui.

In questa foto: vigne di Verdicchio delle Cantine Provima a Matelica. A destra: Guido Mingarelli dell'Agriturismo Antico Muro. Pagina precedente in basso: farina, pannocchie e gallette di "mays" ottofile all'Azienda Agricola Marino Montalbini.

FABRIANO

Un miele barricato che è una vera poesia

In quattro anni **Giorgio Poeta**, giovanotto dal cognome romantico, ha bruciato le tappe affermandosi come apicoltore e produttore di mieli nuovi e originali. Quattro le basi: miele di acacia, millefiori, girasole e stachys, e fin qui tutto normale. Ma la trovata di Poeta sta nell'aver invecchiato il miele in barrique di rovere, per nove mesi, come un vino prezioso. È nato così il Carato e i risultati, al palato, sono una novità squisita da centellinare quasi a gocce. Come l'infusione di miele di anice stellato e la miellizia, miele con nocciole. Altro successo è l'IdroMiele, rivisitazione di una bevanda antichissima e dimenticata, anche questo passato in barrique e venduto a 14 € la bottiglia. Cento quintali di miele l'anno, 400 arnie che fanno anche nomadismo, tanti progetti da realizzare, tutti dolcissimi.

Il salame Slow Food che piaceva a Garibaldi

Pare che il salame di Fabriano, oggi tutelato da un Presidio Slow Food, piacesse pure a Garibaldi. Quello di **Massimiliano Carsetti**, uno dei produttori associati al Presidio, è davvero speciale. Budello gentile, compatto, lardelli grassi, pochi, inseriti a mosaico nella carne magra di coscia o altre parti pregiate di suini allevati e nutriti benissimo, un nonnulla di aglio. Il salame viene ben stagionato, fino a perdere quasi la metà del peso iniziale. I Carsetti allevano maiali e li trasformano in prosciutti lavorati con il Verdicchio, culatelli, porchette, ciauscolo da spalmare sulle bruschette, lonzini, capocolli, pancette, filzette, rosette, soppressate al fegato, mazzafegato. Niente addensanti, niente conservanti. Il loro salame di Fabriano costa 26 € al chilo. Meritati.

Tra i fornelli a scuola di tradizione

Silvia Gregori e Donatella Bartolomei sono le giovani signore titolari della **Fabrica del Gusto**, interessante e dinamica scuola di cucina e sperimentazioni. Il loro credo è valorizzare quello che proviene dalla terra marchigiana, rinnovandone la tradizione e le tipicità. Tra le loro proposte, corsi di cucina per amatori ed esperti, laboratori creativi per bambini, degustazioni di prodotti. Il costo di un corso di cucina parte da 45 €.

Insaccati Doc nella fattoria didattica

Valorizzare la terra marchigiana e i suoi prodotti è ciò che si fa anche a **Il Gelso**, agriturismo e fattoria didattica nonché polo gastronomico e di produzione di salumi da suini nutriti con leguminose e farine di cereali, senza mangimi industriali. A tavola vanno per la

maggiore gli affettati di casa, gli gnocchi al ragù di papera, la crescia (focaccia tipica) con le erbe strascinate e il maialino al finocchio. Conto sui 20 €.

Un formaggio celestiale

La signora dei formaggi si chiama Celeste e di cognome fa Vito. E si è autodedicata un buonissimo latticino, il cremoso di Nonna Celeste, che si avvicina al taleggio. Il **Caseificio Vito Celeste** alleva duecento mucche Jersey dal latte ricco di proteine, che diventa mozzarella nelle sue varie pezzature, poi ricotta vellutata, yogurt, il magro primo sale per chi è a dieta, caciotte semistagionate, anche aromatizzate come oggi va di moda: al peperoncino, al finocchio selvatico, alle noci, al pistacchio. Tutta la produzione è sciorinata nel punto vendita in centro.

Ravioloni al ciauscolo nella trattoria del '200

Si scendono antiche scale entrando in ambienti ampi dalle volte a crociera e dai muri con mattoni a vista. Locale storico aperto dal '200, la **Trattoria Marchegiana** oggi è di proprietà di Adele Paternesi e della figlia Antonella Bartolini, che la gestiscono con competenza. Nella carta solo piatti autoctoni legati alla stagionalità delle materie prime. Tra i primi: pincinelle (spaghettoni non troppo lunghi) condite con vari sughi, in stagione con tartufi e funghi, poi il piatto per cui il ristorante va famoso, i ravioloni con ciauscolo, verdure, pomodori datterini e pecorino; interessante il filetto di manzo agli agrumi e Marsala, una scoperta la crescia sfogliata, la versione locale dello strudel con sfoglia impalpabile e ricchissimo cuore, chiamata anche *lu rocciu,* ma che di roccioso non ha nulla. Conto 20-25 €.

1. La piazza del Comune di Fabriano con la fontana Sturinalto. 2. Truciolotti, un tipo di pasta di Sabatino. 3. Verdicchio di Matelica delle Cantine Provima. 4. I coniugi Carsetti con due maialini del loro allevamento. 5. La chef del ristorante Marchese del Grillo Serena D'Alesio con un piatto di agnello in potacchio. 6. La pasta di Sabatino in formati assortiti. 7. Degustazione del salame di Fabriano di Massimilano Carsetti.

Il Marchese del Grillo tra leggenda e gustosa realtà

Questo marchese non è leggenda ma un personaggio realmente esistito. Stravagante al massimo, di famiglia d'origine genovese, Onofrio del Grillo (1714-87) nacque a Fabriano e vi fece costruire una bella villa appena fuori città, in piena collina. Qui si ritirò e morì dopo una vita trascorsa nella Roma papalina, durante la quale non vi fu voglia che non si concedesse. La sua dimora è oggi l'albergo **Marchese del Grillo**, un 4 stelle elegante e accogliente con un ristorante di gran vaglia, capitanato da Serena D'Alesio, giovane chef figlia dei proprietari dell'hotel. Un menu tipo di Serena per i giorni settembrini potrebbe essere: pecorino, prosciutto e fichi, tortello di brasato con le noci, piccione ripieno con l'uva o coniglio in porchetta, crescia sfogliata e gelato con la sapa (crema di mosto) e biscotti al cioccolato. La cantina vanta 1.200 etichette. Conto per una cena di 3 portate 35 €.

MATELICA

Il Verdicchio in tante versioni, tutte da provare

Verdicchio dei Colli di Jesi o Verdicchio di Matelica? Dove sta la differenza? Lo svela Riccardo Pellegrini delle **Cantine Provima**, consorzio di 180 soci viticoltori della zona di Matelica che gestisce 100 ettari di vigna. «Le differenze sensoriali sono la mineralità più spinta, una certa acidità iniziale e una maggior austerità d'abboccato del Verdicchio di Matelica. Quello di Jesi, più vicino al mare, risulta fruttato e rotondo». Ecco spiegata la diversità di due vini del medesimo vitigno. Provima vinifica il Verdicchio in più versioni, tutte in purezza; le bottiglie costano da 6 a 11,50 € (il Riserva), poi alcuni Marche rosso ottenuti con uvaggi di Merlot, Petit Verdot, Sangiovese e Syrah, davvero apprezzabili.

Legumi e cereali nell'azienda con mulino

Il luogo è fascinoso, tra bosco, colline alte, spianate di grano e prati. Attorno alla casa-laboratorio-mulino, tanti cespugli di lavanda. All'**Azienda Agricola Monte Gemmo** la famiglia Cappelletti coltiva parte dei 40 ettari con legumi e cereali: ceci, lenticchie, farro, orzo, grano Senatore Cappelli e tenero. Macina con un suo piccolo mulino a pietra e fa preparare gallette di farro croccanti, squisite e dietetiche, farro soffiato al miele o cioccolato. Con lenticchie, orzo, grano e un pochino di guanciale, dice Michele Cappelletti, si prepara il ciavarro, una zuppa che è un genere di conforto. Si possono comprare qui tutti i prodotti dell'azienda agricola, interi o macinati.

SASSOFERRATO

Nell'agriturismo l'archeologia è di casa

Tutt'attorno all'antico casale dell'**Agriturismo Antico Muro** di Guido Mingarelli ci sono gli scavi archeologici della città romana di *Sentinum;* le fondamenta di un poderoso muro corrono sotto all'edificio, che poggia su basi antichissime. Tanto che nella sala da pranzo un'ampia parte del pavimento è di cristallo per mostrare le vestigia della città che precedette Sassoferrato. L'agriturismo ha camere simpatiche, cinque ettari di campi attorno con un bell'orto; Mingarelli cucina bene dopo aver appreso l'arte al Marchese del

Grillo. Anche qui pincinelle con verdure, salsiccia e zafferano o alla carbonara, tortelli di zucca e pecorino di fossa con pere e noci in salsa di formaggio, arrosto misto, trippa, coratella d'agnello con i carciofi, cibo povero caduto ingiustamente nell'oblio. Per finire, castagnole al forno. Conto sui 25 €, doppia con colazione 80 €.

Farine di grano Saragolla per la pasta di Sabatino

Faceva l'ingegnere, poi causa scarsità di lavoro si è dedicato alla pasta. Bruno Vitaletti ha vissuto questo cambiamento di vita e di professione ed è piuttosto contento. Nell'**Azienda Agricola Sabatino**, insieme al socio Sabatino Paoletti lavora farine nuove biologiche di grano Saragolla, una varietà di Khorasan, cultivar Kamut, macinate a pietra. Nomi esotici ma basso contenuto di glutine e molto saporite, nessun additivo nella lavorazione. Colore appena brunito o più scuro, buona consistenza, tenuta al dente soddisfacente. «Si può benissimo mangiare anche condita solo con un poco d'olio crudo ed è ottima», garantisce Vitaletti. Per ora i formati sono undici, tra canonici e nuovi. La si trova a Sassoferrato nel negozio **Da Federico Sapori della Tradizione**; mezzo chilo costa 3,60 €.

ARCEVIA

Il "mays" per una polenta da primato nazionale

Marino Montalbini ci aveva scommesso molto. E alla fine con il suo mais ottofile (dal numero di file di chicchi che formano la pannocchia) di Roccacontrada è riuscito a vincere una gara di polente, sbaragliando il mais bergamasco. Oggi l'**Azienda Agricola Montalbini** produce 500 quintali di farina all'anno. Montalbini ha voluto che il nome del suo mais – rosso, giallo o marroncino – si scrivesse con la ipsilon: "mays", in onore dei Maya che se ne sono cibati per secoli. E che fosse abbinato a Roccacontrada, l'antico nome di Arcevia. La polenta, cibo settentrionale, lombardo e veneto, nell'Italia centrale ha trovato grande fortuna nelle Marche, dove la si consuma abitualmente. E Montalbini ne è un fan, tanto da armarsi di paioloni in rame e andare a mescolare il giallo impasto ovunque vi siano feste in piazza o cene eleganti. La polenta, cibo semplice ma proteico e saporito, è buona anche solo con un poco di olio eccellente oppure con ragù, formaggi, intingoli, funghi o cacciagione. Al chilo la farina costa 2 €.

Non si scherza con l'olio biologico del frantoio

Dopo la laurea, Lorenzo Rizzoni forse non pensava di dedicarsi alla terra del nonno con i suoi olivi e di ricavarne un buon olio. Ma così è stato e lui si è innamorato delle cultivar Ascolana Tenera, Nostrale, Raggia e altre e ha messo su un piccolo ma perfetto frantoio. Nel **Frantoio Le Cune** produce olio con un blend delle varie tipologie dei suoi olivi e ne ricava un olio vagamente amarognolo, di personalità spiccata, che piace. Tutto biologico, costa 12-14 € per le confezioni da mezzo litro, disegnate come lattine di olio per i motori... Lorenzo è autoironico, ma con il suo olio non si scherza.

I calcioni di pasta dolce del mastro fornaio

In pieno centro di Arcevia, bel paese medievale con tanti castelli nel suo territorio, proprio in piazza, **Stuzzicando** è l'ultima versione del **Panificio Pagnani**. Un negozio moderno con saletta caffè, bancone di dolci, pani e focacce. La specialità sono i calcioni, ravioloni di pasta dolce ripiena di pecorino fresco, zucchero, uova e buccia di limone grattugiata. Poi biscotti al mosto o di farina di farro, torte con le visciole e nocciole, pani di tanti tipi, sfornati dal mastro fornaio Loreno Puccinelli.

Indirizzi

FABRIANO

Azienda Agricola Giorgio Poeta, *via Santa Croce 65, 328/378.75.55, www.giorgiopoeta.com*

Massimiliano Carsetti Salumi, *via Santa Croce 49, 0732/62.72.69*

Fabrica del Gusto, *via Nenni 20, 328/223.44.99 e 0732/88.04.89*

Agriturismo Il Gelso, *frazione Melano 102, località Chigne Basse, 0732/73.60.99 e 329/59.24.09, www.ilgelsoagriturismo.com*

Caseificio Vito Celeste, *punto vendita via Giambattista Miliani 58, 380/741.89.78*

Trattoria Marchegiana, *piazza Cairoli 1, 0732/25.00.88, www.trattoriamarchegiana.it*

Hotel Ristorante Marchese del Grillo, *località Rocchetta Bassa 73, 0732/62.56.90, www.marchesedelgrillo.com*

MATELICA

Cantine Provima, *via Raffaello 1C, 0737/840.13, www.cantineprovima.it*

Azienda Agricola Monte Gemmo, *vocabolo Terricoli 268, 0737/78.73.20, www.montegemmo.it*

SASSOFERRATO

Agriturismo Antico Muro, *via Sentinate 13, 0732/968.43 e 345/517.53.99, www.agriturismoanticomuro.it*

Azienda Agricola Sabatino, *via Battisti 36, Bruno Vitaletti, 328/695.12.72, www.agricolasabatino.it*

Da Federico Sapori della Tradizione, *via Bruno Buozzi 2, 392/856.95.76*

ARCEVIA

Azienda Agricola Marino Montalbini, *frazione Magnadorsa 98/3, 0731/98.44.10 e 339/266.88.44*

Frantoio Le Cune, *frazione Palazzo di Arcevia, 338/506.46.97*

Stuzzicando-Panificio Pagnani, *corso Mazzini 59, 0731/971.65*

La ricetta

Agnello in potacchio con patate

Un sontuoso piatto "del dì di festa" che valorizza l'ottima carne degli ovini allevati nella regione

In tutte le Marche la carne ovina riscuote un buon successo. Si allevano agnelli ben nutriti che finiscono nei piatti sotto forma di intingoli, arrosto oppure – le costolette specialmente – alla griglia. L'agnello in potacchio con patate, preparato da Serena D'Alesio del ristorante Marchese del Grillo di Fabriano, è un vero piatto "del dì di festa". Basilare avere a disposizione carne fresca e non surgelata, possibilmente un pezzo di spalla; in presenza di ossa è bene fare molta attenzione, quando si taglia, a non creare schegge. L'aggiunta di vino Verdicchio di Matelica è preferibile; non avendone a disposizione, un buon bianco secco lo potrà degnamente sostituire.

Sopra: come tocco finale, l'agnello in potacchio su letto di patate viene irrorato con il suo intingolo di cottura.

Ingredienti

Per 6 persone:

- 800 g di polpa di spalla d'agnello
- 1 litro di vino Verdicchio di Matelica (o vino bianco secco)
- 6 patate
- 4 carote
- 1 gambo di sedano bianco
- 10 cime di rametti teneri di rosmarino
- 1 testa d'aglio
- 2 bicchieri di olio extravergine d'oliva
- poco aceto di vino bianco
- sale
- pepe

Vino consigliato: Verdicchio di Matelica

Procedimento

1 Lavare accuratamente la carne con acqua e aceto bianco e asciugarla bene con un telo.

2 Con un coltello pesante tagliare la carne in 12 pezzi, facendo molta attenzione a non scheggiare le ossa.

3 In una terrina capace, disporre i pezzi di carne, i rametti di rosmarino e gli spicchi d'aglio lasciati nella loro camicia. Coprire con il vino e lasciare marinare per almeno due ore.

4 Pulire e tagliare il sedano e le carote a tocchetti piccoli, lavare le patate e – senza sbucciarle – tagliarle a cubetti di circa 1 cm di lato.

5 Scaldare l'olio a fiamma media in una casseruola dai bordi alti o in un tegame di coccio. Unire le verdure, la carne scolata dalla marinatura, l'aglio e il rosmarino. Rosolare per 4-5 minuti, incoperchiare e cuocere a fuoco basso per circa 20-30 minuti.

6 A fine cottura, quando la carne è morbida e si stacca dall'osso, salare e pepare, poi impiattare disponendo sulle patate i pezzi d'agnello irrorati con il loro intingolo.

Testi di **Giuseppe De Biasi**

ALBA (Cuneo) CERETTO AZIENDE VITIVINICOLE

Le Langhe disegnate dai Ceretto

La terra e il vino come tradizione di famiglia. Nel pieno rispetto del territorio e con uno sguardo al contemporaneo

È una bella storia di vigna quella dei Ceretto, nata dalla terra e proseguita nel rispetto della tradizione ma con uno sguardo rivolto all'innovazione (in vigna come in cantina), e all'integrazione fra gastronomia, design e arte. **Una storia iniziata oltre un secolo fa a Santo Stefano Belbo**, continuata negli anni Trenta con la fondazione ad Alba da parte di "nonno Riccardo" della Casa Vinicola Ceretto e poi portata avanti dai figli Bruno e Marcello che hanno esteso a 160 gli ettari vitati, sparsi nelle più belle aree delle Langhe e in preziosi cru di Barolo e Barbaresco. Con l'avvento del nuovo millennio l'ultima generazione – rappresentata dai figli dei due fratelli Ceretto: Lisa, Roberta, Federico e Alessandro – ha commutato la produzione in biologico-biodinamica e portato nuova linfa anche sotto l'aspetto del marketing e della comunicazione. **E i segnali non si sono fatti attendere, rappresentati da due opere d'arte contemporanea** come la policromatica cappella di David Tremlett e Sol LeWitt e il *Cubo* trasparente di Bricco Rocche, entrambi con vista sulle vigne di due dei più pregiati terroir del Barolo. Non sono mancate neanche le sortite gastronomiche: la fiducia riposta nel talentuoso Enrico Crippa, nella joint-venture con il ristorante Piazza Duomo di Alba, è stata ripagata dalle 3 stelle Michelin. Il quartier generale della famiglia è fissato, come lo stilo di un orologio solare, **sulla collina di Monsordo, ad Alba, dove dal 2009 a dominare il panorama è l'ipertecnologico *Acino*.** Una "bolla" di vetro trasparente, sospesa sui filari e perfettamente integrata nel paesaggio, avvolge gli enoturisti in una virtuale immersione dall'alto, mentre degustano il fragrante Arneis Blangé o i portabandiera aziendali, come l'imponente Barbaresco Asili e il Barolo Bricco Rocche, simboli del rapporto dei Ceretto con la propria terra. Un legame sintetizzato nelle parole dei due imprenditori: «I nomi delle colline restano nel tempo, così chi beve quel vino ha sotto gli occhi la vigna da cui proviene. E una vigna la puoi cercare, visitare, toccare sempre...».

Ceretto Aziende Vitivinicole
Alba (Cn), località San Cassiano 34, 0173/28.25.82; www.ceretto.com
Per arrivare: dalla A21 uscita Asti Est, poi direzione Alba.
Visite e degustazioni: su prenotazione, tutti i giorni (dalle 10 alle 18), alla Tenuta Monsordo Bernardina (Ulrika Ferling, 0173/28.59.42; visit@ceretto.com). La visita "base" dura un'ora, con tour della tenuta e della cantina e degustazione finale di 3 selezioni Doc e Docg nel suggestivo *Acino*. Costo 25 €.
Ai lettori di Bell'Italia sconto del 10% sui prodotti acquistati.

Dall'alto: vigneti a Santo Stefano Belbo; la cantina. **Nel tondo:** Federico, Lisa, Alessandro, Roberta Ceretto. **Sopra:** il *Cubo* di Bricco Rocche.

IL VINO

BLANGÉ LANGHE DOC 2015

Nella patria dei nobili Barolo e Barbaresco, può sembrare un affronto concentrarsi su un bianco. Eppure l'autoctono Arneis, diffuso in Piemonte fin dal '400, negli anni '60 ha rischiato di estinguersi e proprio Bruno e Marcello Ceretto con il loro Blangé sono stati fra i protagonisti della sua rinascita (insieme a quella di tutto il Roero) tanto che l'etichetta da sola copre il 12% della produzione. Nato nel lontano 1985, Arneis in purezza, il Blangé si presenta con un tenue giallo paglierino che apre su profumi fruttati di pera e mela golden, con bassa acidità e titillante residuo di Co2, di suadente piacevolezza gustativa. Vinificazione in acciaio e produzione di 600.000 bottiglie con un prezzo medio di 13 €, si abbina alla "tartare" albese.

Testi di **Pietro Cozzi** e **Lara Leovino**

CANNIGIONE (Sassari) RESORT NEL GOLFO DI ARZACHENA

La Gallura di charme

Offerta per i lettori: vivere i colori e i sapori della Costa Smeralda ospiti di un elegante relais affacciato sul mare

Spente le mondane luci d'agosto, settembre è uno dei momenti migliori per godere il mare e i colori dell'isola. Dal 15 del mese, il **Villa del Golfo Relais & Spa** *(nella foto sopra, la sala colazione)*, 4 stelle lusso con vista sul golfo di Arzachena, propone un pacchetto di **una settimana a 650 € a persona** (pernottamento e prima colazione). Una vacanza speciale da vivere in una raffinata struttura in stile mediterraneo, con terrazze panoramiche e ampio centro benessere. Ai lettori di *Bell'Italia* è riservata una sorpresa: cena omaggio per due persone all'**Agriturismo Li Colti**, buon ristorante di cucina tipica gallurese, ricavato in un antico stazzo con cortile esterno. **INFO: 0789/89.20.91; www.hotelvilladelgolfo.it**

SAN PIETRO DI FELETTO (Treviso) SPORT E DEGUSTAZIONI

IN BICI FRA LE COLLINE DEL PROSECCO

San Pietro di Feletto con le sue colline "ricamate" di vigneti *(foto sotto)* offre scorci di grande bellezza a pochi chilometri dalla più famosa Conegliano. L'occasione è di vivere il territorio in bici con un pacchetto che propone **2 notti a 194 € a persona** all'hotel 4 stelle **Ca' del Poggio**. Il prezzo include la prima colazione e l'utilizzo della spa dell'albergo, e poi mountain bike, road map dei percorsi, una cena e una visita alle **Cantine Le Manzane** con degustazione del Prosecco e altri vini. **INFO: www.cadelpoggio.it; www.lemanzane.com**

LOW-COST DI QUALITÀ

ARCIPELAGO TOSCANO CROCIERA FRA LE ISOLE

VACANZE A VELA CON SOLEIL

Le emozioni della barca a vela continuano fino a ottobre con le proposte di **Soleil Vacanze**. Il portale offre a settembre un **tour di 7 giorni con skipper** nell'Arcipelago Toscano. La crociera parte da San Vincenzo sulla costa livornese alla volta di **Elba** *(foto sopra)*, **Capraia, Giglio e Giannutri**, nel rispetto delle condizioni meteo. Costo a persona: **550 €** incluso skipper, assicurazione, tender, biancheria, pulizia finale. Restano escluse le spese di cambusa, gasolio e porti. **INFO: www.soleil-vacanze.com**

TUSCIA (Viterbo) WEEKEND CON BUS GRAN TURISMO

Settembre d'arte, natura e gusto

Settembre nella Tuscia fra paesaggi d'acqua, colline, arte, archeologia. Crepaldi Tour propone un weekend di gusto e cultura: prima tappa in Umbria, al **lago Trasimeno** *(foto sopra)*, con degustazioni del celebre vino Est! Est!! Est!!!, poi **Tarquinia**, **Tuscania** e **Viterbo**. Il prezzo parte da **239 € a persona** e comprende il viaggio in bus Gran Turismo, **2 notti** in hotel 3 o 4 stelle, **visite guidate**, **pranzi e cene** con specialità del territorio. **INFO: 041/595.00.07; www.crepalditour.it**

★ **La storia del Museo Egizio,** testi di Beppe Moiso, Franco Cosimo Panini Editore 2016, 128 pagine, 18 €. Formato: 21x26 cm

NASCITA DI UNA COLLEZIONE

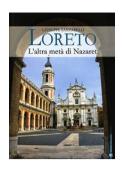
L'ANTICO EGITTO NEL DNA DI TORINO

La storia del Museo Egizio di Torino coincide con quella dell'egittologia moderna. È questo il filo conduttore del volume scritto da Beppe Moiso, curatore presso il museo, nuovo frutto, dopo il catalogo e la guida ufficiali, della collaborazione tra l'editore modenese e la Fondazione Museo delle Antichità Egizie. La lunga, affascinante storia che ha portato nell'aprile del 2015 all'inaugurazione del nuovo allestimento (un milione i visitatori nei primi 12 mesi) inizia nella seconda metà del '500 con il rinvenimento in città di un'iscrizione dedicata alla dea Iside, utilizzata per sostenere l'ipotesi di leggendarie origini egiziane di Torino. Parte da lì il racconto di Moiso, che **presenta in pagine di agile lettura, ricche di immagini (molte le fotografie storiche), la progressiva formazione della collezione**: i primi acquisti da parte dei duchi di Savoia nel '600, le sculture giunte grazie all'avventurosa spedizione di Vitaliano Donati a metà '700 *(foto a destra, la dea Iside acquistata a Coptos, 1539-1292 a.C.)*, l'acquisizione della straordinaria raccolta del piemontese Bernardino Drovetti, console della Francia napoleonica ad Alessandria d'Egitto, di fatto alla base della nascita del museo (1824). Fino allo snodo fondamentale del passaggio dall'approccio antiquario a quello archeologico, segnato dalle numerose campagne di scavo coordinate da Ernesto Schiaparelli dal 1903 al 1920 *(foto in alto, Francesco Ballerini, collaboratore di Schiaparelli, con reperti provenienti da Giza, 1903).*

PERCORSI URBANI

SUI SENTIERI DI MILANO

Conoscere Milano "con i piedi", lasciare che il cammino tra vie e piazze racconti storie sempre nuove ispirate alle infinite sfumature dell'identità cittadina: è questa, in estrema sintesi, l'idea alla base del progetto "Sentieri_Metropolitani" *(www.sentierimetropolitani.org)* di cui il libro di Biondillo è un'importante tessera. L'autore, architetto e scrittore di noir di successo, propone **un insolito itinerario di scoperta e conoscenza che evita i percorsi più noti per seguire vie meno battute** ma ugualmente ricche di suggestioni storiche, culturali e sociali. Un viaggio per spiegare il "senso", uno dei molteplici sensi della città, alle giovani figlie. La narrazione (perché non di semplice descrizione si tratta) disegna una diagonale che dal duomo punta a nord-ovest, verso l'area che ha ospitato Expo 2015, saggiando la città medievale e quella borghese di fine '800, i quartieri nati nel secondo dopoguerra e gli interventi affidati di recente alle grandi firme dell'architettura.

★ **Passaggio a nord-ovest. Milano a piedi dal Duomo alla nuova fiera,** di Gianni Biondillo, Terre di Mezzo Editore 2016, 108 pagine, 12 €. Formato: 11,5x21 cm

★ **Loreto. L'altra metà di Nazaret,** di Giuseppe Santarelli, Edizioni Terra Santa 2016, 176 pagine, 15,90 €. Formato: 15x20,5 cm

ARTE E FEDE

TRACCE DI TERRA SANTA

Com'è giunta da Nazaret a Loreto quella che è considerata la casa di Maria? Portata in volo dagli angeli, vuole la tradizione; grazie alla nobile famiglia bizantina degli Angeli, suggeriscono alcune indizi storici. Comunque sia andata, intorno alle antiche pietre arrivate nelle Marche alla fine del '300 è cresciuto nei secoli **uno dei più importanti santuari mariani d'Europa**, meta ancora oggi di continui pellegrinaggi. Il volume affronta gli aspetti storici e archeologici che riguardano la Santa Casa e presenta il santuario come luogo di fede ma anche d'arte, proponendo puntuali descrizioni iconografiche dello splendido rivestimento marmoreo della casa di Maria, ideato da Bramante, e dei cicli di affreschi affidati a Luca Signorelli e Melozzo da Forlì, Federico Zuccari e Pomarancio.

Le guide

TUTTI IN CAMMINO

★ **Sentieri nel Parco dei Monti Sibillini,** di Stefano Ardito, Iter Edizioni 2016, 192 pagine, 12 €

Dai sentieri pianeggianti alle vie ferrate: Stefano Ardito propone 92 itinerari tra valli, crinali e vette nel territorio del parco appenninico, tra Umbria e Marche. Per i camminatori più allenati ci sono le nove tappe che scandiscono i 120 km del Grande Anello dei Sibillini.

TESORI NASCOSTI

★ **25 piccole città imperdibili del Piemonte,** di Luigi Avondo e Claudio Rolando, Edizioni del Capricorno 2016, 160 pagine, 9,90 €

Il Piemonte è una delle regioni italiane a più alta "densità" di cittadine ricche di piccoli, spesso ignorati tesori. Questa guida presenta 25 centri storici a misura d'uomo, per chi ama scoprire con lentezza cultura, arte e sapori.

MARCIANA MARINA, IL PICCOLO GIOIELLO DELL'ISOLA D'ELBA

Disposta a mezzaluna intorno alla spiaggia, **Marciana Marina** *(sopra, nella foto di Luca Da Ros/Sime)*, protagonista del mese di settembre sul calendario *Bell'Italia 2016*, si trova in splendida posizione sulla costa settentrionale dell'isola d'Elba, incorniciata dalle alture del monte Giove e del monte Perone. Premiata anche nel 2016 con le **"3 Vele" di Legambiente** per la qualità dei servizi e il rispetto dell'ambiente, gode di una certa notorietà come ambientazione della serie televisiva Sky *I delitti del BarLume*, tratta dai romanzi dello scrittore Marco Malvaldi. Lo scorcio più noto è sicuramente la **torre degli Appiani**, affacciata sul molo, che curiosamente tutti chiamano "saracena": i signori di Piombino la costruirono nella seconda metà del '500 dandogli la caratteristica forma per metà cilindrica e per metà a tronco di cono. Forse di origine etrusca, Marciana Marina è un gioiello urbanistico ricco di piazze eleganti, che d'estate si trasformano in ben frequentati salotti all'aria aperta. Da vedere anche, all'estremità orientale del paese, il **rione Cotone**, con le pittoresche case dei pescatori, dai colori pastello, intrecciate su uno sperone roccioso.
La presenza di **Liquigas** sull'isola, dove una Rete Canalizzata a GPL serve anche il borgo di **Capoliveri**, affacciato sulla costa meridionale, risale al 2001. In entrambe le località l'impatto sul territorio è stato ridotto grazie all'interramento dei serbatoi, realizzato nonostante la natura prevalentemente rocciosa del terreno. A Capoliveri poi tutte le pietre che formano la pavimentazione del centro storico sono state accuratamente riposizionate, a lavori conclusi, sotto la guida della Soprintendenza.
Le attrazioni più ricercate di Marciana e dintorni sono ovviamente le spiagge. Proprio dietro alla torre degli Appiani si apre la baia de **La Fenicia**, molto nota perché vi sorge una statua della Sirenetta. Più difficile da raggiungere è la spiaggia di **Ripa Barata** ("costa crollata", in dialetto), una baia trasparente orlata da scogliere a picco, ricoperte dalla folta vegetazione. Negli immediati dintorni è molto frequentato anche il litorale di **Procchio**, piccola frazione di Marciana, attrezzato con stabilimenti balneari.
Info: www.visitelba.info

IL PROGETTO RETI CANALIZZATE IN CIFRE

2001 l'anno di attivazione della rete Liquigas a Marciana Marina **1.977** gli abitanti di Marciana Marina **579** il numero di utenti della rete canalizzata **12,676 km** la lunghezza dell'impianto generale **1 ora** il tempo massimo di intervento del manutentore in caso di necessità **10** i comuni con reti canalizzate in Toscana **44,561 km** la lunghezza complessiva delle reti canalizzate in Toscana

PIÙ AMATE L'ENIGMISTICA,

PIÙ AMERETE ENIGMISTICA PIÙ.

OGNI MERCOLEDÌ IN EDICOLA.

ORIZZONTALI

1. Un veicolo interplanetario - 9. Averlo alto… è un aiuto per la vottoria - 10. Il nome dell'attore Pacino - 11. Lo cambia spesso chi è lunatico - 12. L'articolo per... altri - 13. Quelli oscuri danno da pensare a chi indaga - 14. Confusione - 15. Epoca lunghissima - 16. Avanzano trainati - 17. Il centro di Ortona - 18. Grosso uccello rapace americano - 19. Città sulla Costa Azzurra - 20. Ricordo... di un viaggio - 22. La frequentano gli alunni - 27. È seguita dai tifosi - 28. Orli - 29. Ciò che non si deve dire - 30. Due lettere d'humour - 31. Chi ne ha cento ne ha molti - 32. È ricco di parabole - 33. Accanito sostenitore - 34. Altro modo di dire sì - 35. È nota per un giuramento - 36. Invasero la Spagna nel Medioevo - 37. Ai lati del letto - 38. Annunciano che la primavera sta tornando - 39. Ha odore agliaceo - 40. Un angolo di periferia - 41. Dean, compianto attore statunitense - 42. Cenarono con Gesù - 44. Ammaccati per i colpi subiti - 45. Lavorano... per vestirci - 46. Italiano su una Dora - 47. È ghiotto di miele - 48. I preti di don Bosco.

VERTICALI

1. Oggetto al quale si attribuiscono... fortune - 2. Lo stesso che asino - 3. La "iridea" è allevata - 4. Particolarmente ricercati dai collezionisti - 5. Così si grida... ai toreri - 6. Fine di rivoluzione - 7. Dotati di coraggio - 8. La portentosa bevanda venduta da Dulcamara - 12. La valle dell'Alto Adige con Ortisei - 14. Terreno coltivato a bambù - 16. Riunisce molti commensali - 18. Induce a procedere con i piedi di piombo - 19. Completi... da sposa - 20. Pianta per... granate - 21. Prima si [...] sciolgono - 22. Esatto al contrario - 23. Impronta per monete - 24. L'empiono gli elettori - 25. [...] dicando... dov'è - 27. Rammaricati, compunti - 29. Calzatura [...] 32. Piccoli molluschi squisiti con gli [...] i pestelli - 38. [...]

PAROLE INCROCIATE

Sergio Setti

Luca Zingaretti

IL NUOVO SETTIMANALE DI GIOCHI E PASSATEMPI.

Nel prossimo numero
Bell'Italia ottobre

ALTO ADIGE **VAL GARDENA**
IN BICI TRA ORTISEI E SELVA, NEL PAESAGGIO TINTO D'AUTUNNO

LAZIO **VIE FRANCIGENE DEL SUD**
DA FORMIA A ROMA, SEGUENDO I PASSI DEI PELLEGRINI SULLE PIETRE DELL'APPIA

EMILIA-ROMAGNA **MODENA**
LA GALLERIA ESTENSE, UNA COLLEZIONE RITROVATA DOPO IL TERREMOTO

MARCHE **ANCONA**
IL RESTAURO DI PIAZZA CAVOUR INVITA ALLA VISITA DEL CENTRO

PADOVA

Nel Padovano la magia di un mondo denso di storia, arte e tradizioni

Basilica di Sant'Antonio

Cappella degli Scrovegni

Fanghi ad Abano Terme

È affascinante e ricca di sorprese la provincia di Padova, a partire dal suo capoluogo, l'antichissima città del Santo, famosa per i preziosi affreschi di Giotto. Nei dintorni la bellezza dei Colli Euganei con i suoi splendidi paesaggi e le millenarie abbazie, la zona termale e i suoi prestigiosi templi del benessere, le cittadine che si animano durante le rievocazioni storiche…Ovunque infinite opportunità: curatissimi alberghi, agriturismi, bed and breakfast e poi ancora artigiani d'alto livello, ottimi ristoranti e trattorie di qualità, rinomate pasticcerie, enoteche e cantine dove degustare deliziose prelibatezze e grandi vini.

1

2

3

4

HOTEL TERME PREISTORICHE (foto 1-4)

Con oltre un secolo di storia, l'**Hotel Terme Preistoriche** di Via Castello 5 a Montegrotto Terme (PD) - www.termepreistoriche.it Tel. 049 793477 - offre, ai piedi dei Colli Euganei e nel cuore del bacino termale più grande d'Europa, le affascinanti atmosfere di un quattro stelle pensato per garantire vacanze rilassanti e rivitalizzanti. Alle belle camere, arredate in stile primo '900 e con ogni moderno comfort, fanno da contraltare i prestigiosi spazi comuni, il salotto, le due luminose verande (in una viene servita la prima colazione) e, soprattutto, l'elegante ristorante con ricco menu di cucina tipica, pregiata carta dei vini e specialità vegetariane, ayurvediche, macrobiotiche, vegane... Inoltre, a bordo piscina, il ristorantino La Piazzetta, ideale per un saporito lunch senza abbandonare l'area termale. Ed è proprio quest'ultima, immersa nel grande e fioritissimo parco, il fiore all'occhiello del Terme Preistoriche: piscine con idromassaggi, cascate cervicali e giochi d'acqua, moderno stabilimento per trattamenti termali e raffinato centro benessere e ayurvedico. Spesso le serate sono animate da eventi come il Festival estivo Jazz by the Pool.

5

8

PASTICCERIA GUARIENTO (foto 5)

Sono trascorsi ben cinquant'anni da quando Ugo Guariento e la moglie Giuliana Basso aprirono per la prima volta i battenti della **Pasticceria Guariento** in Via Guizza 74 a Padova - Tel. 049 684395. Da allora il successo ha continuato a crescere, merito di Ugo, abile pasticcere e decoratore, e della gentilezza della sempre sorridente Giuliana. Oggi a guidare l'attività sono i figli Luisa e Maurizio con la nuora Elena, ben coadiuvati da Graziano, Roberta, Manuele e Silvia. Tempio della dolcezza da sempre nel cuore dei padovani, completa di caffetteria e wine bar, la Pasticceria è famosa per le sue deliziose specialità: la Greca, la Saint Honoré, il Casanova, il Millefoglie…

ANTICA TRATTORIA AL BOSCO (foto 8)

Nel cuore dei grandi vivai di Saonara (PD), l'**Antica Trattoria Al Bosco** di Via Valmarana 13 - Tel. 049 640021 - vanta una tradizione iniziata nel 1740. Qui Stefania Daniele vi accoglierà nelle tre eleganti sale o sotto il verde pergolato estivo per proporvi, fra le dolci atmosfere di una villa di campagna, le migliori ricette venete sapientemente rivisitate.

6

7

9

VINI CA' FERRI (foto 6)

Nei Colli Euganei, noti per le terme e per aver ospitato nel tempo poeti e letterati, fra splendide ville cresce da secoli la cultura del vino. Fra i maggiori interpreti di questa tradizione **Ca' Ferri** che, a Torreglia e a Casalserugo (PD) - Via Ca' Ferri 43 - Tel. 346 1344633 - www.vinicaferri.it produce vari pregiati vini, dal Taurilio DOC alla linea Ser Ugo.

AZIENDA AGRICOLA MARIN (foto 7)

L'**Azienda Agricola Marin**, in Via Chiesa Prà 64 - www.aziendaagricolamarin.it - Tel. 338 2308462 - è un magnifico agriturismo nei dintorni di Este (PD). Bellissima, la cinquecentesca villa veneziana Giustinian Lolin offre pernottamenti con prima colazione all'italiana in camere impreziosite da pregevoli affreschi del XVII secolo. A un passo stupendi luoghi d'arte.

ENOTECA I BEI (foto 9)

Enoteca e ristorante nel centro storico di Cittadella (PD) in Piazza Scalco - Tel. 049 9403500 - www.enotecaibei.com è all'interno suddivisa in tre salette, di cui una cantinetta in un ambiente molto intimo e accogliente. All'esterno un giardino estivo nella storica piazza; la cucina della **Enoteca i Bei** offre prodotti regionali di carne e pesce.

AGRITURISMO LA MADONETA (foto 10)

Antico casale ben ristrutturato e arredato con charme, **Agriturismo La Madoneta** è base ideale per andare alla scoperta delle bellezze della terra veneta. A due passi dalla città murata di Cittadella (PD), offre quattro appartamenti indipendenti con ogni comfort, grande giardino e bella piscina ideali anche per le famiglie. www.agriturismolamadoneta.it

PASTICCERIA MARISA (foto 11)

Alla **Pasticceria Marisa** di Via Umberto I° 104 ad Arzergrande (PD) - Tel. 049 5800206 - la dolcezza è di casa fra i profumi delle torte appena sfornate, i colori dei gelati artigianali e l'abbondanza delle creme che riempiono i pasticcini. Un paradiso per golosi dove, con ingredienti freschi e genuini, si creano anche deliziosi dolci e biscotti personalizzati.

GASTRONOMIA BRUGNARO (foto 12-13)

Proiettata nel futuro ma fedele ai saperi e ai sapori di un tempo, la **Gastronomia Brugnaro** di Via Valsugana 117 a San Giorgio in Bosco (PD) - Tel. 049 5996074 - www.marinabrugnaro.com - propone le tipiche ricette della tradizionale cucina veneta, declinate però alle esigenze di praticità della vita moderna. La linea di take away offre i genuini e gustosi piatti di un tempo, dal baccala' allo stinco sino alle trippe e al ragù d'anatra. Con un laboratorio che fornisce vari punti vendita, dal negozio di gastronomia alla grande distribuzione, propone anche carni di primissima qualità provenienti in esclusiva da allevamenti certificati e controllati personalmente dai titolari.

▲ A pochi passi dalla stazione, dalla cappella degli Scrovegni e dal centro storico, l'**Hotel Al Cason** è ideale per visitare Padova e la vicina Venezia. Sconti per i lettori che inseriscono il codice "BELLIT" nello spazio "Codici Promo" del sito o lo comunicano per telefono al momento della prenotazione.
Via Sarpi 40 - Padova
Tel. 049 662636 - www.hotelalcason.com

▲ Nelle sale di un palazzo del '700, **Giovanni Lazzaro**, **Maestro Liutaio**, coglie la sua ispirazione dall'antica tradizione della liuteria italiana restaurando e trattando la vendita strumenti antichi, distinguendosi per una produzione limitatissima di violini, viole e violoncelli.
Al suo interno, concerti, mostre ed eventi unici dedicati ad un pubblico selezionato.
Piazzale Mazzini 31 - Padova
Tel. 049 8724377 - www.atelierlazzaro.com

▲ Da sessant'anni e da tre generazioni tipico e accogliente appuntamento con la vera cucina tradizionale veneta, la **Trattoria Orazio** propone non solo le genuine ricette di nonna Maria realizzate con prodotti di alta qualità ma anche, per chi vuole assaggiare qualcosa di nuovo, specialità di tendenza e saporiti piatti vegani. Via Newton 7 - Padova
Tel. 049 620634 - www.trattoriaorazio.it

▲ Cresciuto alla scuola di prestigiosi cuochi, Marco Martinucci è chef e titolare con Angelo Sabbadin, esperto e conosciuto sommelier, del **Ristorante Enoteca L'Officina**, dove la cucina espressa è frutto di conoscenza e passione. Nel menu pane fatto in casa, pesce freschissimo, ricette vegetariane di stagione e una deliziosa pasticceria maison.
Via della Provvidenza 4
Rubano (PD)
Tel. 049 690145

ENOTECA DI ARQUÀ (foto 14)

Nel cuore di Arquà Petrarca (PD) a 50 metri dalla casa del poeta, **L'Enoteca di Arquà** - Tel. 0429 777364 - offre con simpatia una ricca scelta di pregiati vini locali e regionali da accompagnare con piatti tipici veneti e prodotti terroir che potrete anche acquistare. Pranzi veloci, eventi, degustazioni e, da non perdere, l'esclusivo Spritz Euganeo con la giuggiola.

14

15

VILLA SCERIMAN (foto 15)

Luogo d'incanto tra i vigneti dei Colli Euganei, la cinquecentesca **Villa Sceriman** di Vo' (PD) fa parte, con i suoi annessi, di un'azienda vitivinicola molto rinomata per i suoi ottimi vini. Con enoteca nelle ex scuderie, vi invita alla degustazione di vini, olio extravergine, aceto, miele ed altri prodotti biologici. Info: 049 9940123 - www.villasceriman.it

▲ Il piatto forte della **Trattoria Al Bigolaro** sono i bigoli al torchio, introdotti nei Colli Euganei dal fondatore Giulio negli anni '60. Nel menu non mancano altre tipiche specialità della cucina veneta come il baccalà alla vicentina, i colombi torresani e la carne alla brace. Ottime le verdure di stagione.
Via Regazzoni 19
Galzignano Terme (PD)
Tel. 049 9131464

▲ Con i suoi 70 coperti nel cuore di Cittadella, **Al Cappello** è un punto di riferimento per chi desidera guttstare il meglio della cucina tradizionale veneta. Il ricco menu propone ben 18 sfiziosi primi, specialità di carne e pesce abbinate a verdure di stagione e deliziose pizze cotte in forno a legna. Meglio prenotare.
Via Roma 11
Cittadella (PD)
Tel. 049 9403288

▲ "Il lusso a piedi scalzi"... Questo il motto di **Domus Rosarum**, splendida residenza del '700 dove Marco e Barbara vi faranno sentire come a casa immersi nella natura del Parco Regionale dei Colli Euganei: qui rose, peonie, glicini e alberi ad alto fusto contribuiranno a regalarvi soggiorni indimenticabili.
Via Mandonego 9
Arquà Petrarca (PD)
Cell. 347 0050037

▲ Saporito appuntamento con la tipica cucina veneta, **Trattoria Al Rio** Da Emilio offre nel verde del Parco dei Colli Euganei grandi specialità con in primo piano l'eccellente Fiorentina alla Maremmana e gli ottimi salumi di propria produzione. Ampia terrazza estiva.
Via del Molino 2
Faedo di Cinto Euganeo (PD)
Tel. 0429 94028
www.alriodaemilio.it

▲ Fra le verdi colline del Parco Regionale dei Colli Euganei, la seicentesca **Villa Egizia** vi attende nel cuore del Veneto, vicina alle terme e alle città d'arte. Qui, oltre alle belle camere tra vigne, olivi e alberi da frutto, troverete anche i più pregiati vini tipici del territorio.
Via Galzignana 40
Battaglia Terme (PD)
Tel. 049 525149
www.villaegizia.com

▲ Accogliente B&B ricavato in una dimora appena ristrutturata, **Cittabella** è ideale per soggiorni turistici e di lavoro. In pieno centro, non lontano da Bassano del Grappa, Vicenza, Padova, Treviso e Venezia, offre tre confortevoli camere ben arredate e un'area comune con cucina e caminetto.
Piazza Scalco 12
Cittadella (PD)
Tel. 049 7990641
www.bbcittabella.it

▲ Al **Ristorante Est Est Est** la passione di uno staff giovane e creativo si esprime in piatti di qualità, geniali negli accostamenti, basati su ottime materie prime: branzino italico, filetto di Fassona da carni nutrite senza mangimi additati, formaggi scelti... Menu di stagione e vini tra i migliori di tutta Italia.
Via Puccini 1
Albignasego (PD)
Tel. 049 710501

▲ Accogliente, ben gestito dalla famiglia Simonelli, il Ristorante **Pizzeria Al Novo Posso** vi attende nel centro del paese per offrirvi la sua buona cucina di carne e pesce. Nel ricco menu piatti tradizionali, specialità rivisitate e tante gustose pizze con impasto lievito madre, kamut o integrale.
Via Roma 35
Pozzonovo (PD)
Tel. 0429 773931
www.alnovoposso.com

VICENZA

Il vicentino, terra di arte, natura, artigianato, cucina, accoglienza...

Ori nel Museo del Gioiello

Teatro Olimpico di Vicenza

Baccalà alla Vicentina

Città dallo straordinario patrimonio architettonico, Vicenza si apre al visitatore come uno scrigno da scoprire con lentezza, passeggiando con curiosità lungo antiche strade ricche di bellezze sino a giungere nel cuore del centro storico dove protagonista è il genio di Andrea Palladio, artefice di capolavori come la Basilica e il Teatro Olimpico. L'emozione palladiana continua al di là delle mura, nel territorio vicentino punteggiato da splendide ville, piacevole da percorrere in ogni direzione dai Colli Berici sino all'arco alpino, con visite imperdibili come quelle a Marostica con la piazza degli scacchi e a Bassano del Grappa con il mitico ponte.

AGRITURISMO LA RISARONA (foto 1)

Cercate un luogo tranquillo e rilassante nel cuore del Veneto? Niente di meglio dell'**Agriturismo La Risarona**, a pochi minuti da Vicenza e Padova nel verde della suggestiva campagna vicentina, a Grumolo delle Abbadesse (VI) - Via Piovene 2 - Tel. 0444 1429761 - www.larisarona.it. Splendido edificio rurale, già censito nelle mappe napoleoniche del 1813, offre accoglienti e spaziose camere dalle rustiche atmosfere complete di ogni moderno comfort, alcune con docce, bagno turco e idromassaggio. E poi la ricca colazione con torte fatte in casa, il laghetto con fiori, piante, anatre e aironi, la pista "Pedalando nella Piccola Olanda" da percorrere con le bici a noleggio...

TRATTORIA SAN MARTINO (foto 2)

Alla **Trattoria San Martino** di Via Aste 101 a Schio (VI) - Tel. 0445 539236 - uno staff di giovani professionisti onora la cucina della tradizione sposandola con la contemporaneità in una cornice di curata eleganza. Piatti semplici ed emozionanti, basati su fresche materie prime di stagione, con in primo piano le prelibate carni di Scottona Vicentina. Cene a tema in collaborazione con cantine ed aziende del territorio.

ENOTECA IN VINO VERITAS (foto 3)

Diventato negli anni locale di tendenza, l'**Enoteca In Vino Veritas** di Via Vajenti 29/A a Marostica (VI) - Tel. 0424 1752213 - propone oltre 180 etichette in mescita, alcune di nicchia prodotte da piccoli ma sceltissimi viticoltori. Oltre ai vini offre creative bruschette e golosi "spunciotti" ispirati ai prodotti di stagione. Nel sottofondo musica in vinile.

DAMINI MACELLERIA & AFFINI (foto 4-5)

Indirizzo di culto, **Damini Macelleria & Affini** è la prima macelleria e bottega con cucina stellata d'Europa. I fratelli Gian Pietro e Giorgio Damini ad Arzignano (VI) - Via Generale Cadorna 31 - hanno unito le loro competenze rinnovando la tradizione di famiglia e andando oltre il classico "banco" realizzando un progetto unico. Solo i migliori tagli di razze selezionate da Gian Pietro sono proposti con tutta la sapienza di un antico mestiere mentre a tavola lo chef Giorgio stupisce e appaga con creatività e il giusto tocco nel trattare materie prime eccellenti. Passione e ricerca che si ritrovano negli scaffali: un tesoro di prodotti artigianali, salumi, formaggi, vini per scoprire, nella spesa, il valore di ciò che è davvero buono e sano. Info: www.daminieaffini.com - Tel. 0444 452914

6

BLUE BELL (foto 6)

L'arredo vintage di **Blue Bell**, in Via Mons. Pertile 30/E a Thiene (VI) - Cell. 335 7603620 - www.bluebellstore.com - è la nuova tendenza in fatto di oggetti vintage made in Italy. Pensati e realizzati da esperti artigiani, sono articoli creati per dare vita ad autentiche atmosfere vintage. Originali le pompe di benzina, customizzate nei colori e nelle grafiche su richiesta del cliente.

7

AURUM (foto 7)

Nel cuore del centro storico di Bassano del Grappa (VI) - Tel. 0424 529600 - www.aurumbassano.com - **Aurum** si distingue per le sue ricercate proposte, dai monili classici e di design alle creazioni di artisti emergenti. Sua l'idea di un bracciale con un Ponte degli Alpini in argento: chi lo acquista contribuisce alla raccolta fondi per il restauro dell'antico manufatto…

VILLA BASSI (foto 8)

Fra le suggestive colline delle Bregonze, vicino a Thiene, **Villa Bassi** di Grumolo Pedemonte (VI) - Tel. 0445 344506 - è un'antica dimora splendidamente restaurata che oggi ospita un ottimo ristorante con cucina della tradizione e una superba enoteca con vini italiani e stranieri ben abbinati a piatti gourmet. Una magnifica cornice anche per matrimoni ed eventi…

8

9

HOTEL BELVEDERE (foto 9)

L'**Hotel Belvedere** è la storia di Bassano del Grappa (VI): dal 1400 il "Belvedere" è la terrazza che regala una splendida veduta sulla Valbrenta, la stessa che indusse la poetessa George Sand a definirla "un lembo di cielo caduto in terra". Offre magiche atmosfere, moderni comfort e l'ottima cucina del suo ristorante. Info: Viale delle Fosse 3 - Tel. 0424 529845 - www.bonotto.it

▲ Le antiche ricette venete rivivono con un pizzico di innovazione alla **Trattoria Ambrosini**. Ben gestita dall'omonima famiglia, soddisfa i palati più esigenti con deliziosi piatti fatti con i più freschi e genuini prodotti del territorio: pasta fatta in casa, carni alla brace, baccalà alla vicentina, vini locali.
Strada San Giovanni 31/H
Vicenza
Tel. 0444 980227

▲ Amanti della natura e delle cose belle, hanno aperto in una villa nel verde il **B&B Osmanthus**, ovvero il nome della profumata pianta messa qui a dimora dalla nonna negli anni '50. Tranquillo, vicino al centro, offre 3 spaziose stanze arredate in bello stile con vista sul giardino.
Strada delle Cattane 2
Vicenza
Cell. 333 9725518
www.bedandbreakfastosmanthus.org

▲ Ai piedi del Castello di Marostica, a due passi dalla famosa Piazza in cui si svolge la storica partita a scacchi con personaggi viventi, l'**Hotel Europa** è da oltre trent'anni sinonimo di accoglienza veneta.
Per informazioni: Via Stazione 5/A
Marostica (VI)
Tel. 0424 77842
www.hoteleuropa.biz

▲ Sapientemente personalizzate da un mastro artigiano, le grappe prodotte in piccola quantità dalla **Distilleria LI.DI.A.** sono frutto della distillazione di vinacce selezionate con cura. L'impianto in rame a ciclo discontinuo consente di preservare gli aromi e i profumi varietali poi impreziositi dall'invecchiamento in piccole botti di rovere francese.
Via Berico Euganea 30
Villaga (VI)
Tel. 0444 885074

▲ Ideale per gustare ottima cucina tra esclusive atmosfere, il **Ristorante La Favellina** vi attende in un antico borgo ben restaurato dalla famiglia Pettenuzzo. Nel verde di una vallata incontaminata, è un locale rustico-chic con spettacolare terrazza panoramica, perfetto per cene romantiche come per eventi sino a 200 persone.
S. Tomio di Malo (VI)
Tel. 0445 605151

PIOVENE PORTO GODI (foto 10)

Con 36 ettari di vigneti, la **Piovene Porto Godi** di Toara di Villaga (VI) - Tel. 0444 885142, produce nel cuore della DOC Colli Berici una larga gamma di pregiati vini. Qui, dove tutto è orientato alla massima qualità, nascono bottiglie da intenditori fra le quali in primo piano l'autoctono Tai Rosso, dalla versione Riveselle sino alla più importante Thovara.

10

12

NINA GUEST HOUSE (foto 12)

Nel cuore del Veneto, vicino a stupende città d'arte, **Nina Guest House** vi attende a Castegnero (VI) in Via Ca' Storta 17/19 - Tel. 349 4104202 - www.ninaguesthouse.net/omaggio-bellitalia in una storica casa cantoniera legata alla memoria dell'affascinante mondo delle ferrovie abbandonate. Le sue due dimore offrono incantevoli atmosfere nella quiete della campagna circostante.

AGRITURISMO IL MAGGIOCIONDOLO (foto 14)

Agriturismo nel segno delle energie rinnovabili ed ecocompatibili, **il Maggiociondolo** alle pendici delle Prealpi, nell'altopiano del Tretto, in Contrà Proveste 1 a Schio (VI) - Tel. 0445 635512 - offre 7 spaziose camere con bagno e colazione con confetture, pane, dolci e yogurt della casa. A pochi chilometri le Piccole Dolomiti e le belle città d'arte del Veneto.

14

11

BRASSERIE CHALET MIRALAGO (foto 11)

Pizzeria e birreria con 10 linee di birra alla spina e più di cento etichette birraie tra artigianali e speciali dal mondo, da abbinare ai gustosi piatti di **Brasserie Chalet Miralago**. Un luogo magico sulle sponde di un piccolo lago incastonato tra i Colli Berici, in via Lago di Fimon 119 ad Arcugnano (VI) - Tel. 346 8695376 - www.brasseriemiralago.com. Sala, veranda estiva, terrazza panoramica e angolo bimbi, per gustare specialità anche messicane e vegetariane.

13

TRATTORIA LEONCINO (foto 13)

Ad Altavilla Vicentina (VI), sulla strada che conduce a Verona, la **Trattoria Leoncino** di Via Tavernelle 72 - Tel. 0444 572032 è punto di riferimento ideale per chi ama i piatti dell'antica cucina; gestita da Sabrina, quarta generazione della famiglia Tecchio, che propone ancor oggi piatti della tradizione vicentina tra cui il rinomato carrello del bollito e il bacalà alla vicentina.

RISTORANTE RE DI QUADRI (foto 15)

Sfiziosi piatti di pesce, dolci fatti in casa e pizze nel segno dell'innovazione: questa la proposta del **Ristorante Re di Quadri** di Via Abensberg 2 a Lonigo (VI) - Tel. 0444 437942 - specializzato in una cucina di mare che sa farsi apprezzare per freschezza e creatività. Ottimi anche i menu per la pausa pranzo, perfetta la location per feste e ricorrenze.

15

PIZZERIA SAN MARTIN (foto 16)

Una cucina che seduce? Ne ha fatto un'arte la **Pizzeria San Martin** di Cornedo (VI) - Tel. 0445 951241 - con "pizze di ricettazione" che sono la fine del mondo… A lunga lievitazione, cotte nel forno a legna, reinterpretano la tradizione veneta: radicchio di Treviso, sarde in saor, trota del Chiampo, gallina padovana… Sapori, memoria, ricerca.

16

18

TRATTORIA PIZZERIA AL CAMPANILE (foto 18)

Dal 2013 Ristorante De.Co. grazie ai suoi famosi gnocchi di selva, la **Trattoria Pizzeria Al Campanile** offre in una dimora del '500 vicina all'antica Villa Trissino Marzotto i sapori di una volta arricchiti da sapienti tocchi di innovazione. In Via S. Nicolò 8 a Trissino (VI) - Tel. 0445 962768 - offre inoltre originali pizze e spazi per feste e cene aziendali.

17

AGRITURISMO LE MANDOLARE (foto 17)

A Villaga (VI) in Via Mandolare, 6 - Tel. 0444 776072 - 348 3669215 - www.lemandolare.it l'**Agriturismo Le Mandolare**, biologico dal 1996, vi attende in splendida posizione con vista a 180°, tra boschi, vigne e ulivi con confortevoli camere e appartamenti ricavati in rustici edifici, la terrazza per ricche colazioni e la piscina privata. Il suo olio extravergine d'oliva ha meritato il premio Biol International.

19

OSTERIA RIVE (foto 19)

Punto d'incontro per gli amanti della buona cucina e della buona musica, l'**Osteria Rive** di Via Rive 14 a Cartigliano (VI) - Tel. 348 8265815 - www.rivejazzclub.it - vi conquisterà con le sue originali atmosfere vintage e un menu fantasioso, ben ancorato al territorio e valorizzato da materie prime d'eccellenza. Da non perdere le frizzanti serate musicali all'insegna del jazz.

▲ Soddisfa alla grande la voglia di baccalà la **Trattoria da Cirillo**. Il menu lo propone in tante versioni, quelle classiche: alla Vicentina, Mantecato e in Insalata, oppure nelle nuove gustose ricette: alla Barcarola con acciughe e fritto. Ottimi anche la pasta fatta in casa, i risotti e il pesce alla griglia su brace di legna.
Via Lampertico 13 - Montegaldella (VI)
Tel. 0444 636025

▲ Alla **Trattoria Albergo Isetta** potrete assaporare i frutti della cura e della passione con cui, da tre generazioni, la famiglia Gianesin gestisce questo piacevole appuntamento gastronomico. Nel ricco menu specialità fatte con amore per la propria terra, rispettando le stagioni e le tradizioni.
Via Pederiva 96 - Grancona (VI)
Tel. 0444 889521
www.trattoriaisetta.com

▲ La **Distilleria Schiavo** nasce da una secolare tradizione familiare. Oggi con Marco, Quinta Generazione, l'azienda si distingue per la qualità delle grappe e il raffinato design delle bottiglie, veri gioielli sempre in primo piano nei migliori ristoranti e nelle enoteche storiche d'Italia.
Via Mazzini 39 - Costabissara (VI)
Tel. 0444 971025
www.schiavograppa.com

▲ Le creazioni in prezioso cashmere di **Anna Viero** richiamano nel suo atelier un pubblico di estimatori provenienti anche da molto lontano. Il merito è dell'alta qualità dei filati, della pregiata fattura e della lavorazione su telai artigianali. Nella gamma capi su misura, accessori e arredo casa.
Via Girardina 58 - Sandrigo (VI)
Tel. 0444 659058
www.annaviero.com

▲ Magico angolo di quiete tra le colline, a soli 8 km dalla splendida Vicenza, **B&B Ca' degli Ulivi** offre le suggestioni di un casale veneto immerso in 4 ettari di bosco, uliveto e giardino. Qui troverete tre comodi appartamenti con ogni comfort, citybike, angolo relax in giardino a disposizione e dell'ottimo olio evo Dop.
Via Pizzamerlo 4 - Creazzo Colle (VI)
Tel. +39 349 8645020
www.bbcadegliulivi.com

I borghi disegnati di **Matteo Pericoli**

a cura di **Sandra Minute**

scrivete a

lapostadibellitalia@cairoeditore.it
oppure: Bell'Italia,
Corso Magenta 55, 20123 Milano

Un viaggio tra i borghi più belli d'Italia che metterà alla prova la vostra conoscenza del Bel Paese. Riconoscete la località interpretata dalla matita di Matteo Pericoli? Chi invierà la risposta esatta potrà proporre il soggetto per uno dei prossimi numeri

Qualche indizio qua e là...

Un paese-castello immutato dal 1217: un angolo di Medioevo immerso nei boschi, chiuso da mura e torri. Passeggiando tra le case in pietra chiara e i vicoli si ammirano portali e mensole, feritoie e archi, tre belle chiese romaniche (dove le campane sono suonate a mano) e la casa del condottiero che pagò con il rogo la ribellione al potere pontificio. E, leggero ma inconfondibile, si spande l'aroma del tartufo nero...

Il borgo di agosto era: Apricale (Imperia)

Viene dal latino *apricus*, soleggiato, il nome del borgo dell'entroterra ligure, che vanta tra i monumenti il castello della Lucertola. Abbelliscono l'abitato vari interventi di arte contemporanea, come la bicicletta "parcheggiata" in cima al campanile della parrocchiale *(borgo suggerito da Patrizia Racanelli).*

I primi lettori che hanno indovinato:

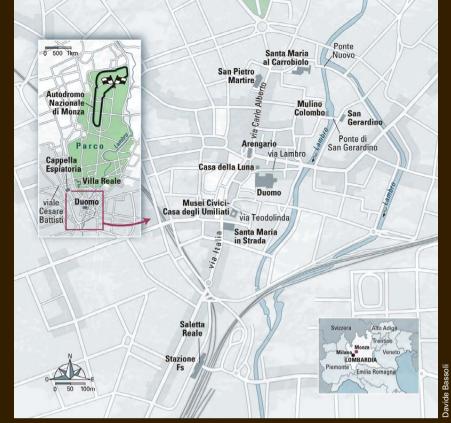
Cristina Marchetti, *Milano*, Laura Lucertoni, *Imperia*, Giacomo Porcelluzzi, *Bologna,* Christian Liguori, *Nocera Inferiore (Sa)*, Gian Carlo Nicora, *Acqui Terme (Al)*, Alessandro Marin, *Garda (Vr).* Abbonati: Laura Biamonte, *Savigliano (Cn)*, Arianna Carapelli, *Siena*, Maria Stella Persico, *Varazze (Sv)*, Dina Aiolfi, *Fontanellato (Pr).*

Bell'Italia
Itinerari
MONZA
Il volto segreto
della città regia

Le tre attrazioni che rendono Monza famosa nel mondo

Il Duomo

Il **Duomo di Monza** *(in basso)*, dedicato a San Giovanni Battista, sorge là dove nel VI secolo aveva il suo palazzo e la sua cappella la regina Teodolinda (570 ca.-627), la principessa cattolica bavara, moglie di due re longobardi. La leggenda vuole che durante una battuta di caccia Teodolinda abbia avuto la visione dello Spirito Santo che le suggeriva la costruzione di una chiesa dicendole "*Modo*" (qui), a cui Teodolinda rispose "*Etiam*" (sì). Così nascevano il Duomo e *Modoetia*, la Monza paleocristiana e medievale. Trasformata nelle forme del Gotico nel XIV secolo, arricchita dalla facciata asimmetrica disegnata da Matteo da Campione (fine del '300), modificata ancora nel tempo, la basilica domina una bellissima piazza. La cappella di Teodolinda (con gli affreschi degli Zavattari, XV sec.) è stata riaperta dopo il restauro nel 2015 e custodisce la Corona Ferrea, capolavoro di oreficeria: 6 piastre d'oro con gemme e smalti, unite da un anello di metallo che, per tradizione, proviene da un chiodo della crocifissione. Il Museo e Tesoro del Duomo espone reliquie, arredi liturgici e opere d'arte che coprono 1.400 anni di storia. Affascinante la torre Longobarda, una costruzione civile incastonata tra la sacrestia e la cappella di Teodolinda.
INFO: Duomo di Monza, piazza Duomo, 039/32.63.83; www.museoduomomonza.it

Davide Bassoli

La Villa Reale

La **Villa Reale** *(sopra)* nasce nel 1780 come residenza estiva, voluta dall'imperatrice Maria Teresa d'Austria per il figlio, l'arciduca Ferdinando d'Asburgo, governatore della Lombardia. Progettata dell'architetto Giuseppe Piermarini, subì modifiche successive. Al tempo dei Savoia fu molto amata da Umberto I, che affidò la trasformazione all'architetto Achille Majnoni d'Intignano. La Villa comprende gli appartamenti reali, quelli privati, il Belvedere sede del Triennale Design Museum, la Rotonda affrescata da Andrea Appiani, il teatrino e la cappella di corte. Fanno parte del complesso i **Giardini** della Villa Reale (aperti tutti i giorni, inverno 7-18,30, estate 7-20,30; ingresso libero) col piccolo parco all'inglese, progettato da Piermarini. Alle spalle della Villa si estende il **Parco** (aperto tutti i giorni, inverno 7-19, estate 7-20,30; ingresso libero) istituito nel 1805 dall'imperatore Napoleone I come tenuta agricola e riserva di caccia. I suoi 700 ettari d'estensione, le ville, le cascine e il patrimonio di flora e di fauna lo rendono uno dei parchi recintati più estesi d'Europa. Al Serrone della Villa Reale la mostra "La Monaca di Monza" (1 ottobre-19 febbraio 2017. Orari: mar.-ven. 10-13 e 14-18, sab.-dom. 10-19,30; ingresso: 10 €) ripercorre con dipinti e documenti la storia vera e letteraria di Marianna de Leyva.
INFO: Villa Reale, viale Brianza 1, 199.15.11.40; www.reggiadimonza.it

L'Autodromo

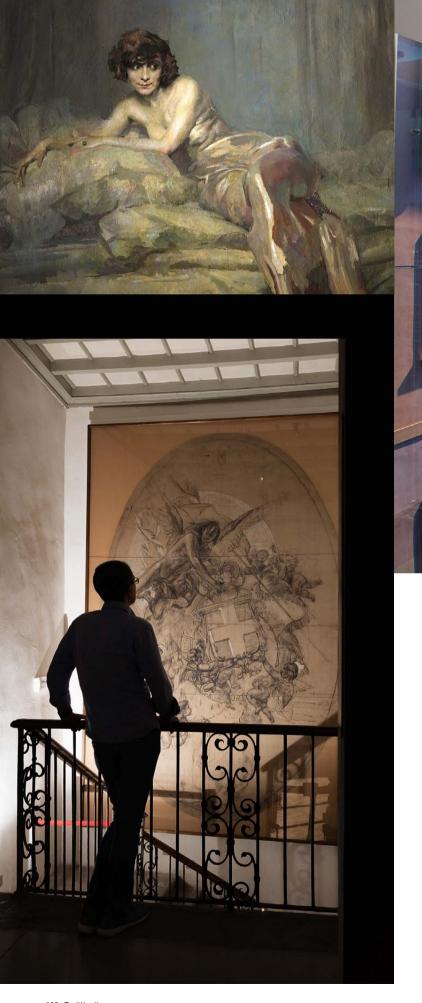
L'**Autodromo Nazionale di Monza** *(in basso)* è uno tra i più storici circuiti al mondo. Dal 1922, anno in cui fu costruito in soli 110 giorni all'interno del Parco, ha sempre ospitato (salvo 4 eccezioni) il Gran Premio di Formula 1 (quest'anno il 4 settembre). Qui hanno gareggiato i più grandi nomi dell'automobilismo e qui, nel 2005, è stato raggiunto il record di velocità massima in una gara valida per il Campionato Mondiale di Formula 1: 370,1 km/h con Kimi Räikkönen su McLaren.
INFO: Autodromo Nazionale di Monza, via Vedano 5, Porta di Vedano, Parco di Monza, 039/248.95.90 (ore 10-18); www.monzanet.it

Marka

Realizzato in collaborazione con Comune di Monza-Ufficio Marketing Territoriale

CAMMINANDO DENTRO LA STORIA

Sulle tracce di due regine e una monaca, un affascinante trekking urbano dai Musei Civici, allestiti nell'antica Casa degli Umiliati, fino a scoprire gli angoli meno noti TESTI **Elena Magni** ✱ FOTOGRAFIE **Gabriele Croppi**

In copertina: l'Arengario al tramonto. In questa foto: i Musei Civici dialogano con la città attraverso il suggestivo angolo vetrato.

Una luna crescente è l'antico stemma di Monza. Come per l'astro, anche questa località ha due facce, una visibile e nota, l'altra ancora un po' in ombra che, però, preme per uscire allo scoperto. Elevata a rango di città dall'imperatore d'Austria Francesco I nel 1816, duecento anni fa, oggi al terzo posto in Lombardia per numero di abitanti, Monza ha la sua ribalta internazionale in occasione del Gran Premio di Formula 1, è famosa per il Duomo e per la Corona Ferrea, per la Villa Reale e per il Parco.
Ma non è tutto qui. Questo capoluogo di provincia che ha costruito la sua fortuna sull'operosità brianzola, sui commerci e sul terziario, accoglie nelle sue vie storia, arte, architetture, patrimoni librari e curiosità tutte da conoscere. Monza stessa e i suoi abitanti stanno scoprendo di essere una meta turistica. **Solo fino a pochi anni fa nessun monzese avrebbe immaginato di vedere la fila di visitatori fuori dalla Villa Reale**, o di dover sfoggiare una lingua straniera per instradare il turista anche in giorni che non fossero quelli di folla del Gran Premio. Sono conquiste che non s'improvvisano e che hanno richiesto molto impegno: solo per parlare degli ultimi anni, sono stati riconsegnati al pubblico, oltre la Villa Reale, la cappella degli Zavattari e i Musei Civici. Anche grazie a Expo 2015, la città si è dotata di una segnaletica "intelligente" che consente di scaricare due app turistiche, una dedicata

alla città, "Monza, emozione vera", e l'altra al territorio, "Monza e Brianza turismo". E sfodera le sue carte subito all'arrivo. Un visitatore che giunge con il treno da Milano percorre una linea ferroviaria storica (1840), la seconda in Italia dopo la Napoli-Portici (1839). In stazione, la Saletta Reale, la sala d'attesa voluta dal re Umberto I di Savoia e dipinta da Mosè Bianchi, racconta di soggiorni estivi di reali nella tradizione di altri re, arciduchi, imperatori e principi. Monza è meta turistica, ma da secoli.

MUSEI CIVICI: L'ARTE RACCONTA LA CITTÀ

Pieno centro, via Italia: negozi, caffè, due librerie, case signorili di una borghesia sobria, uffici. Una via pedonale sempre animata, dove ci s'incontra, ci si dà appuntamento, si fanno acquisti o semplicemente si passeggia. Qui, basta prendere una via traversa, una viuzza dal nome antico, via Teodolinda, e a pochi passi dallo struscio vivace si entra in un luogo di fascino e di cultura: i Musei Civici. Basta varcare il portone ad arco e sembra di entrare in un altro mondo: **il chiostro porticato, immerso nella luce, con le sue snelle colonne dai capitelli compositi, fa pensare alla pace di un convento**. Il sospetto viene anche perché alla dicitura Musei Civici è accostata quella di Casa degli Umiliati. Ma il dubbio è presto risolto in quanto l'edificio, documentato agli inizi del XIII secolo, era un *convenium*, un luogo di riunione per i laici af- ····▶

Sopra: via Teodolinda vista dai Musei Civici e, appeso alla parete, *L'aerostato* (1933-34), una ceramica smaltata di Salvatore Fancello. In questa foto: *Mosè Bianchi* (1912), un bronzo di Luigi Secchi. Pagina precedente, dall'alto: *Signora in Grigio* (1922), olio su tela di Giuseppe Amisani; *Il Genio dei Savoia* (1883), cartone per il dipinto che Mosè Bianchi fece nella Saletta Reale della stazione.

Sopra: ***Allegoria dell'Astrologia*** **(1665-70), attribuita a Lorenzo Pasinelli. In alto: la grande sala dei Musei Civici dove, sotto le capriate lignee, sono esposte pitture e sculture del Novecento. Pagina seguente, dall'alto: la sala con la pittura antica, frutto di lasciti e donazioni;** ***Leda col cigno*** **(1925-26), un gesso di Arturo Martini; l'*****Ara dei Modiciates,*** **serizzo del I secolo dopo Cristo, testimonia la devozione a Ercole di alcuni abitanti di** ***Modicia*****, antico toponimo di Monza; il lapidarium nel chiostro d'ingresso.**

filiati all'ordine degli Umiliati. Un complesso che è stato restaurato per ospitare i Musei Civici, riaperti nel 2014. È molto affascinante la rete di rimandi che lega le diverse sezioni del museo alle vicende locali. Il lapidarium nel chiostro e la prima sala, tra are votive, steli e un blocco di serizzo con gli incavi di pesi e misure, raccontano storie di pietra fino al Medioevo. **La sezione dedicata alla pittura antica rimanda alla genesi dei Musei Civici, alla donazione e al lascito Galbesi Segrè (1923),** con opere di area veneto-emiliana. Al primo piano si ammirano pitture sacre, nature morte, scene allegoriche dal Rinascimento al Barocco, dipinti di autori della cerchia di Guido Reni, di scuola romana, cremonese e toscana, alcuni caravaggeschi. La galleria dei ritratti, con opere dal XVI secolo fino a citazioni novecentesche alla Boldini, sfoggia un *Ritratto di giovane donna* (1825-35) attribuita ad Hayez. Poi il museo gioca l'asso: le grandi opere dell'Ottocento, monzese e non solo, con autori locali ma di respiro internazionale e "stranieri". Eugenio Spreafico, Emilio Borsa, Pompeo Mariani, Carlo Fossati, Mosè Bianchi, Angelo Inganni: soggetti agresti, scorci della città, racconti di viaggi, pittura romantica, cenni impressionistici. E siamo al '900, tra nostalgia e innovazione, e poi alle opere dell'Istituto Superiore per le Industrie Artistiche, l'Isia della Villa Reale dove insegnarono artisti come Arturo Martini o Marino Marini. E ancora alle Biennali ···▶

Qui sopra: la piazza dell'Arengario e, sulla destra, il campanile del Duomo. **In alto:** la chiesa di Santa Maria al Carrobiolo. **A sinistra, dall'alto:** la via Carlo Alberto, strada di origine romana, sulla direttrice che porta alla Villa Reale; via Lambro, chiusa in fondo dalla cosiddetta torre di Teodolinda, oggi abitazione privata. **Pagina seguente:** la chiesa di San Pietro Martire, con davanti il monumento a Mosè Bianchi.

d'Arte (che anticipano le Triennali milanesi), fino alle più moderne Biennali Giovani. Tra donazioni, lasciti e acquisizioni, il museo è ricco di circa 1.500 pezzi, di cui è esposta stabilmente una selezione di 140 opere.

TRA VIA ITALIA E VIA CARLO ALBERTO

Confortati da tanta varietà e bellezza, si riprende via Italia, dove svetta una delle più belle facciate in cotto di tutta la Lombardia, tra Gotico e Neogotico: Santa Maria in Strada. La dicitura rimanda alla *Strata de Mediolano*, l'antica via di collegamento tra Monza e Milano, proprio la via Italia di oggi, che s'interrompe al cospetto dell'Arengario. Una delle più belle "cartoline" della città, **l'antico palazzo comunale della fine del XIII secolo non dimentica il Romanico ma parla già Gotico**, col suo ampio porticato: un salotto urbano coperto.
Anche in via Carlo Alberto si aprono due belle piazze. La più piccola prende il nome dalla chiesa domenicana trecentesca di San Pietro Martire, con resti di affreschi del XIV secolo dalle reminiscenze giottesche. Poco più avanti c'è quella del Carrobiolo, chiusa in fondo dalla facciata tardocinquecentesca della chiesa di Santa Maria al Carrobiolo (XIII secolo), con alle spalle il bel campanile romanico in cotto. In origine degli Umiliati, passò nel XVI secolo ai Barnabiti che la gestiscono da mezzo millennio. Parte dell'antico convento ospita ···▸

LA MONACA DI MONZA

Marianna de Leyva, una storia da romanzo

Marianna de Leyva (1575-1650; *sotto,* La Monaca, *di Hayez, in mostra al Serrone della Villa Reale*), figlia di un nobile spagnolo, conte di Monza, trascorse l'infanzia a palazzo Marino a Milano e, dopo la pronuncia dei voti monacali, visse al monastero di Santa Margherita di Monza, diventando così, a soli 16 anni, suor Virginia. Contessa a sua volta, la signora di Monza amministrava il feudo di famiglia dalle mura del convento. Questo confinava con la casa di Gian Paolo Osio. Il giovane, ricco, bello e spavaldo, ebbe l'audacia di rivolgere la parola a suor Virginia. «E la sventurata rispose», secondo la celeberrima frase del Manzoni che, nei *Promessi Sposi*, nei personaggi di suor Gertrude e di Egidio romanza le figure di Marianna e di Gian Paolo. La loro relazione ebbe drammatiche conseguenze: due figli, ricatti, omicidi, torture, una condanna a morte per Gian Paolo, un processo e una condanna a reclusione perpetua per Marianna, che fu murata viva in una cella per quattordici anni. Alla Monaca di Monza sono dedicate due mostre in città: al Serrone della Villa Reale *(info a pag. 158)* e ai Musei Civici-Casa degli Umiliati *(info a pag. 166)*.

Viola Parretti

A destra: questa luna, forse dell'800, incastonata nel legno dà il nome all'antica casa di via Lambro. A sinistra: margherite stilizzate decorano il timpano di casa Perelli, in via Borgazzi, all'angolo con via Edison.

INFORMAZIONI

L'itinerario tappa per tappa

Musei Civici di Monza-Casa degli Umiliati, via Teodolinda 4, 039/230.71.26; www.museicivicimonza.it Orari: fino a settembre, mer. 15-18, gio. 15-18 e 20-23, ven.-dom. 10-13 e 15-18; da ottobre a maggio, mer. e ven.-dom. 10-13 e 15-18, gio. 15-18; 6 €. Negli spazi del museo e negli stessi orari si tiene, dal 23 settembre all'8 gennaio 2017, la mostra *La Monaca di Monza. Dal romanzo al cinema*; ingresso compreso nel biglietto del museo. Nelle domeniche 2 e 9 ottobre tornano i percorsi dal vivo, con partenza dai Musei Civici, *Sui passi della Monaca di Monza*, rappresentazioni teatrali itineranti in costume, nel centro della città; biglietto: 6 € (visita guidata + percorso) e 4 € (accesso libero al museo + percorso). Per le scuole: da ottobre a dicembre sono prenotabili ai Musei Civici visite guidate teatralizzate sulla figura della Monaca di Monza.

Luoghi da scoprire

Saletta Reale, Stazione ferroviaria, via Arosio. Orari: mar., gio. e sab. 15.30-17. Ingresso libero.
Chiesa di Santa Maria in Strada, via Italia 27; www.museoduomomonza.it
Arengario, piazza Roma.
Chiesa di San Pietro Martire, piazza San Pietro Martire; www.museoduomomonza.it
Chiesa di Santa Maria al Carrobiolo, piazza del Carrobiolo 8, 039/32.37.17; www.carrobiolo.it
Mulino Colombo-Museo Etnologico Monza e Brianza, vicolo Scuole 11, 039/230.44.00; www.memb.it Orari: mar. e gio. 9-12, mer. 15-18. Ingresso libero.
Ponte di San Gerardino, via Edmondo de Amicis.
Chiesa di San Gerardino, via Gerardo dei Tintori. Orario: lun.-ven. 8,30-13 e 14,30-18,30, sab. 8,30-12. Ingresso libero.
Ponte Nuovo, via Aliprandi.
Cappella Espiatoria, via Matteo da Campione 8. Aperta mar.-sab., 2° e 4° lun. del mese, 1ª e 3ª dom. del mese. Orario: 9-14. Ingresso libero.

Monza Liberty

Note storiche, foto e tre percorsi urbani nel libro *(in basso, la copertina) Stile Margherita. Alla scoperta di Monza Liberty tra Eclettismo e Déco 1900-1930*, a cura di Roberto Cassanelli, Marco Magni e Viola Parretti, Comune di Monza 2016, 140 pagine, 12 € (in vendita dall'autunno).

INFO: Comune di Monza-Ufficio Marketing territoriale, piazza Trento e Trieste, 039/23.72.352-446; www.turismo.monza.it
Ufficio informazioni e accoglienza turistica-lat, piazza Carducci 2, 039/32.32.22.

la biblioteca, un ricco patrimonio librario di circa 30 mila volumi dal XV secolo a oggi. **A pochi passi, sul Lambro, il Mulino Colombo racconta una Monza che non c'è più, quella che usava la forza motrice delle acque** del fiume per fare l'olio coi semi di lino. Nel piccolo ambiente, tra una macina, un torchio, una pompa e un forno, si allestiscono mostre di fascinosa nostalgia. Il vicino ponte di San Gerardino (1715) porta alla chiesetta omonima che sorge là dove San Gerardo, l'unico santo della città, fondò un ospedale nel 1174. Ristrutturata nelle linee del Barocchetto, conserva resti di affreschi del '500. A proposito di ponti, da qui si vede il ponte Nuovo che nonostante il nome è il più antico rimasto in città, incernierato sulle mura costruire dai Visconti nel 1333.

DAL MEDIOEVO ALLO "STILE MARGHERITA"

Per rivivere il fascino della città di un tempo basta fare due passi in via Lambro, tra le più antiche rimaste. Si snoda lungo il fianco sinistro del Duomo, con case a sporto (XIV-XV sec.) e balconcini in ferro battuto (XVII-XVIII sec.). Sarà anche stata rimaneggiata nei secoli ma la cosiddetta Casa della Luna, col suo elegante graticcio e la luna dell'antico stemma incastonata sulla testata di una trave, è uno scorcio che evoca la Monza dell'età comunale. Se in questo vicolo va in scena il Medioevo, alla fine della leggera discesa verso il fiume non poteva esserci fondale migliore della torre di Teodolinda. L'alto edificio, un reperto dell'antica struttura difensiva trasformata poi in porta, in verità non ha nulla a che fare con la regina longobarda, essendo di origine duecentesca.
E dopo Teodolinda e la Monaca di Monza (al secolo Marianna de Leyva), **per completare il tris di donne celebri monzesi un posto di rilievo spetta a Margherita di Savoia**, moglie del re Umberto I. La sua presenza in città ha influito sulla moda e sull'arte. Se in Inghilterra si chiama Liberty, in Francia Art Nouveau, in Germania Jugendstil, a Monza ha il nome elegante di "stile Margherita" quello che in pieno Eclettismo, tra forme sinuose e ornati floreali, ha lasciato a cavallo tra '800 e '900 sulle facciate dei palazzi segni d'inconfondibile eleganza, tocchi di una sapiente manifattura che ha saputo modellare la pietra, il cemento, il ferro. Dal centro alla Villa Reale, alla cappella Espiatoria con la cancellata di Alessandro Mazzucotelli, ai villini di viale Cesare Battisti, ai quartieri oltre le scomparse mura viscontee, fino al cimitero urbano, basta alzare lo sguardo per ammirare la bellezza. ◎◎

www.sardegnaturismo.it